

تسريح العيون
في

نعيم البطون

عني بطبعه وتبويبه
امين الخوري

صاحب مكتبة مطبعة الاداب في بيروت

جميع مطبوعات ومؤلفات امين الخوري
تطلب منه راساً وترسل قائمة الكتب مجاناً لكل
من يطلبها

والمراسلات يجب ان تكون معنونة باسمه فقط

X TX725

m628

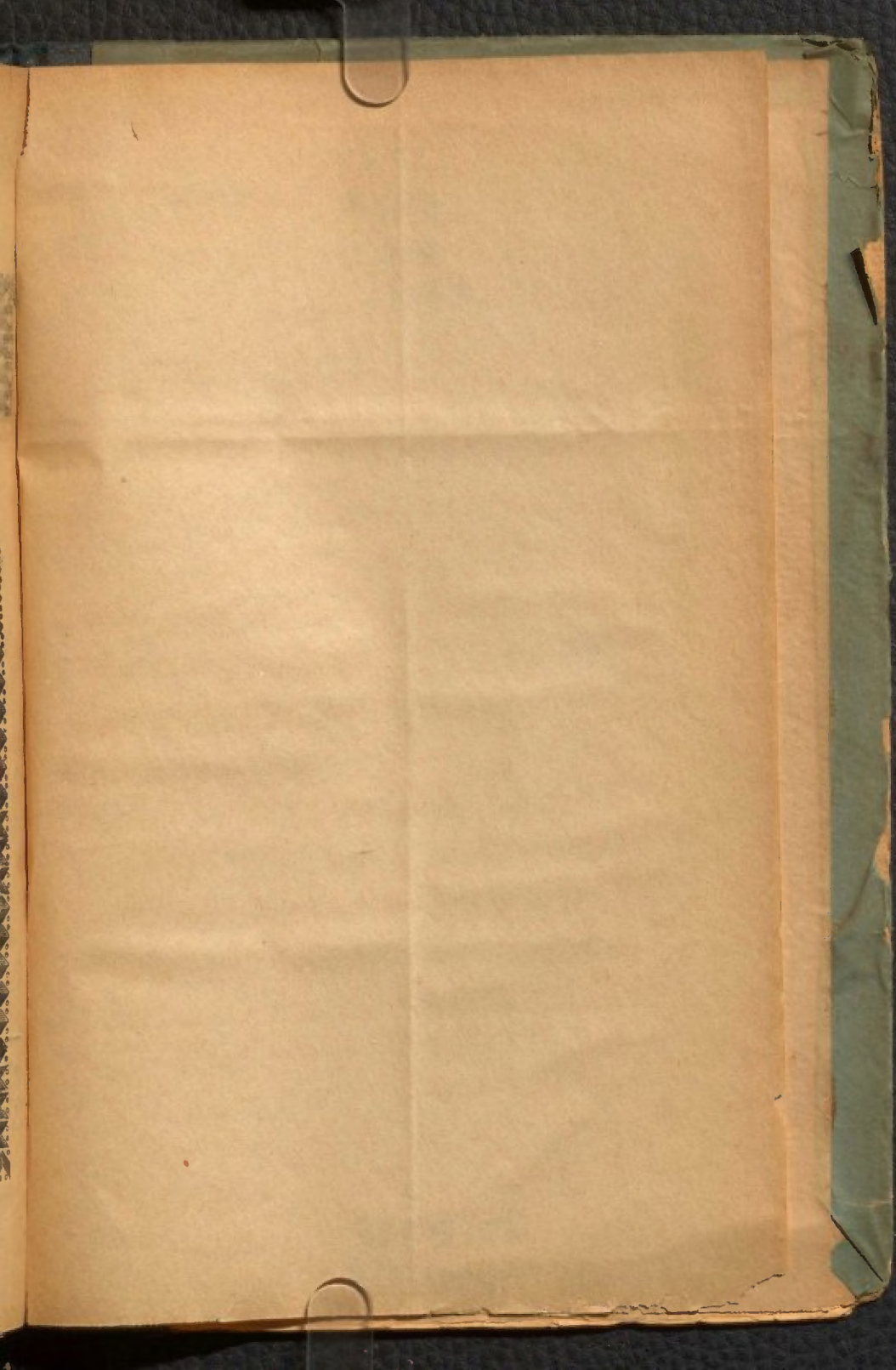
1890

ISLAM

399 5108

McGILL LIBRARY

574



﴿ تسريح الميون ﴾

في

نعيم الباطون

عني بطبعه وتبويه

امين الخوري

صاحب مكتبة - مطبعة الاداب في بيروت

جميع مطبوعات ومؤلفات امين الخوري
تطلب منه رأساً وترسل قائمة الكتب مجاناً لكل
من يطلبها

والمراسلات يجب ان تكون معنونة باسمه فقط

﴿ المقصود من طبع هذا الكتاب ﴾

فن الطبخ هو حياة الانسان وعليه يتوقف حسن الصحة وصفا
العيش معاً . ولقد طالما طلب النبا كثير ممن يهيمهم هذا الفن
بان تنشر لهم كتاباً ليس بالطويل الممل ولا بالناقص المخل
بحيث يكون وافياً لرغوبهم ومطابقاً لما يوجبهم من
حيث الفائدة وملائمة السعر فلينا طلبهم وطبعنا لهم
هذا الكتاب وادعناه اشكال ما كولات اورنجية
وعربية وحلويات ومرقيات عديدة فجاء كتاباً
غاية في الافادة لا يستغني عنه

الطباخون

٢

(تنبيه) قد اعتمدنا بالاوزان على الغرام وهو نحو ثلث درهم
والايكتو غرام وهو نحو ٣٢ درهماً والكيوا غرام وهو ٣٣٢ درهماً
والاوقية وهي ٦٠ درهماً والاوقية وهي ٤٠٠ درهم

شوربا الشعيرية

يقتضي انتخاب احسن ما يكون من الشعيرية واجودها شعيرية ايطاليا
 خذ ٦٠ غراماً من الشعيرية واغليها ٥ دقائق في ليتر واحد من
 الماء الغالي المضاف اليه ٤ غرامات من الملح ثم بردها بالماء وبعد ذلك
 صفها بمصفاة لاجراج الماء منها ثم القها في ليتر من المرقة الغالية وحررها
 بمعلقة قشط الزفرة لثلاث تجبل ودعها على نار هادئة ٥ دقائق على حافة
 الموقد وقد تعطي من الطنجرة ثلاثة ارباعها واقشط الرغوة عنها وذقها
 لتعرف ملحها (ذلك امر نوصيك به في كل ما تعده من الموائيل على
 اختلاف ضروبه) ثم قدمها للمائدة وقس على ذلك كل شوربا شعيرية
 من اي طرز كانت كعكرونة ايطاليا وغيرها من الاستحضارات العجيبة
 وكثيراً ما يقدم مع الشعيرية صحن من جبن مبروشاً

شوربا الارز

خذ الارز وقه واغله واطبخه على ما ذكرنا اعلاه مضافاً عليه شيئاً
 من الزعفران وثلاث فلفلات حمر مسحوقة ثم قطعة من السمن قليلاً
 او قليل من نخاع البقر المذوب وقدمه على جاط مع مرقاة فطرة موضوعة
 لوحدها في شوربية

حرآق اصبيه

ضع ١٤ دسيلاتراً من الماء في طنجرة راضف اليها ٥٠ غراماً من الخبز
 اليابس صغيراً وقبضة ملح ٢٥ غراماً من السمن وضعها على نار قوية

حتى اذا اخذت بالغلي حرّكها بملعقة خشب لئلا تلتصق بالطنجرة وضعها
تتطبخ ٢٠ دقيقة وانت تحرّكها وضع في قصعة ٤ صفارات بيض مخفوقة
ب نصف دسيلاتر من الحليب و اضف الى ذلك ٣٠ غراماً من السمن وضع
النقيع المذكور في الشوربية وقدمها للمائدة

(تتييه) اذا عقد النقيع كثيراً اضف اليه نصف دسيلاتر او
دسيلاتراً من الحليب بحسب الاقتضاء

الزيتون

خذ من الزيتون الاخضر الصامد وقدمه في صحن وما يرجع منه
عن السفرة ضعه في قصعة بماء قليل المالح بحيث تعمّره الماء تماماً لتلايسود

الانشائية

خذ الانشائيات وضعها في صحنها الخصوصي وخير الانشائية ما ورد من
نيس فانه صغير مدور وقشر ظهره ابيض وسلامودته تكون حمراء غامقة
وانقع الانشائيات بالماء البارد ساعتين ثم افسخها شطرين وارفع منها
الحسكة الكبيرة واقشرها واغسلها ثانية ونشفها بخرقه ناشفة واقطع
شيئاً من عرضها من الجهتين واخرج الحسك الصغير الموجود في جهة
البطن وضعها في الصحن وغطها بالزيت

الحيار

خذ من الحيار الاخضر فانه مفضل في السفر واقطعه ارباعاً بطول
متساو واترع قشره واقطعه عرضاً قطعاً نصفها في قصعة و اضف اليها ٢٠

غراماً من الملح ودعها تنتقع ؛ ساعات وصفها جيداً وتبلها بالزيت
والحل والبهار نظير السلطة الفاخرة وزد عليها ملعقة رافيكوت مفرومة

ارضي شوكة

خذ من الارضي شوكة ما كان اخضر طرماً واقطع رؤوس اوراقه
واترع الادراق الصلبة التي في اصوله وضعه في الماء الممزوج بقليل من
الحل لثلا يسود ولدى تقديمه صفه واضعه في صحن بالماء البارد

الفخذ المشوي

لا بد لفخذ الغنم المشوي ان يتطرى وهو ان تبقيه ما امكن بحسب
الفصل والهوا ويعتمد في ذلك على الاختبار . ومتى تطرى الفخذ على
ما ذكر ضعه بالبروش واشوه على نار قوية ساعة حتى ينضج ولا يقطر
زومه منه ودليل نضجه تصاعد هبلة خفيفة منه وان تقطر منه قطرات

كلى الغنم

خذ ست كلا وشقها من ظهرها ولا تقصلمها وارفع عنها قشراتها
وشكها عرضاً بالشيش المعدني او شيش من خشب وهذا افضل ورشها
بالمالح والبهار وادهنها بالزيت خفيفاً وحررها على نار قوية ٣ دقائق من
كل جهة واخرجها من النار وقدمها على القصعة وخذ ايكثو ٨ من سلسة
متردوتل واقسمها ستة اقسام كي ترين الكلاوي من الداخل وقدمها

مقادم الغنم

شيط مقادم الغنم وذبلها واطبخ نحو ست ساعات في روبة او حل ملعقة

طحين بالماء مع قليل من الملح وضع المقادير واطبخ حتى تنفصل العظام بسهولة

لسان الغنم

لسان الغنم استحضاره كلسان البقر ذبله بالماء الغالي وقشر جلده وعرقه وشكبه بشرائح الشحم واطبخه وشقه شطرين وقدمه بالسلاسل والزيتات على ما ذكر في كلى الغنم

مقانيق الغنم

تصنع مقانيق الغنم على ما يأتي : خذ هبر الخنزير العاري من العروق وقدره من الشحم وافرغه ناعماً واضف اليه البقدونس والسيول والبهارات وقليلًا من العطريات والملح والبهار وقليلًا من الماء ذلك ما يلين اللحم واخلط واحش مقانيق الغنم

مقانيق الخنزير

خذ مصارين الخنزير الملحمة ونظفها جيداً واقعها ١٢ ساعة بالماء البارد وغير هذا الماء مرتين وثلاثاً ثم صفها ونشغها وضعها في قصعة وتبلها بالملح والبهار والعطريات والتوابل والاسالوت ودعها في هذه التنايلة ثلث ساعات صيفاً وستاً شتاءً حتى اذا انتفخت خطه بالابرة والخيوط المصيص قدر ما يعي المصران الذي يحويه ولا تعينها كثيراً او اربط طرفيها وضعها في قدر الملاحة واذا شئت ان تطبخها في الحال فضعها في طنجرة ومعها الماء والملح والبهار والجوز والبصل وباقة مزينة

واطبخها ٤ ساعات على نار هادية ودعها تبرد في زومها ثم شرطها وضمها
على الصبغ وتقدم كمقبلات ولك ان تضع تحتها عصير البز يلا او
للقدس او البصل المسمر واذا شئت ان تحفظها فضعها في وعاء ٢٤ ساعة
ودخنها على المدخنة وعلقها في مكان ناشف واستعملها لدى الاقتصاد
ثم اقمها ١٢ ساعة واطبخها على ١٠ ذكر وقس عليها ما كان اصغر
منها من المصادر

الفروج بالارز

خذ فروجاً وحضره واطبخه كالفروج بالملح الخاشن وضعه على
النار ١٥ دقيقة واخرج الباقية والبصل واضف من الارز ايكثو ٢ بعد ان
تكون غسلته جيداً وواصل الطبخ نصف ساعة واخرج الفروج وضعه
في القصعة وحرك الارز بمعلقة خشب كي يتسقي كله وصبه على الصحن
والفروج في وسطه دسيلات من الزوم المحضر

الفروج المشوي

خذ الفروج وحضره واربطه واشوه ٣٥ دقيقة وتحقق نضجه
وفكه وصف الزوم واقشط الدهن وصبه تحت الفروج وزينه
بالجرجير (القررة الحرا)

الفروج المحمر

خذ الفروج وقطعه وضعه في طنجرة في قعرها طبقة من اللحم وتبله
بالمالح والبهار وقليل من جوز الطيب وضعه على النار واقله بحيث يحمر

كل من اعضائه حتى اذا كاد ينضج اصف راساً من الثوم واسالوتين
وبقدونس مفروم ناعماً واقل الافخاذ اكثر من غيرها من الاعضاء
واقل الحشائش الناعمة وضع ملقحة من الطحين او الاسبانولية وحرر
الفروج مضيقاً اليه قدحاً من الخمر الا يبزر قليلاً من المرقعة حتى اذا
كاد يغلي صفة على اللصعة ويضاف اليه الفطر او غيره من الزينة مع
قليل من الليمون

الاور المشوي

خذ ربة فتية بيضاء الدهن ناعمة الجلد وانتمها وافرزها ونظفها ونشفها
واربطها تاركا رجلها ممدودة وضعها بالبروش على نار قوية للتفادله واشوها
نحو ساعتين ورش الملح وتحقق النضج واخرجها من النار وفكها وصفها
وصف الزوم واقشط الدهن عنه جيداً واحفظه فهذا الدهن كبر الفائدة
في المطبخ فستعمله في تحضير الملفوف وشوربا البصل والكراث الخ

الاور محشياً

خذ الاور وحضره على ما تقدم واصنع حشوة من الكبدة ولحم
المتن والكستنا المقلية خلطة بالسمن وافرم ذلك كله وتبله بالملح
والبهار والسيبول والبقدونس المفروم ناعماً وقليلاً من مبروش جوز
الطيب واضف الكستنا التي اقيمتها قامة واحش بها الاوزة واشوها واطبخها

الحجل المشوي

خذ فرخ الحجل وافزره وشيطه خفيفاً واربطه كالفراريج المشوية

وارفع اطراف جناحه وضعه بالبروش ولا تستف ريش راسه بل اكسر
عنه وكفن هذا القسم بورقة مدهونة بالزيت وبالسمن وارفعها حين
تضعه بالقصفة وثك افراخ الحجل او تكفن بالشحم ولا تنضج
كثيراً فتفقد طعمها

فرخ الارنب

خذ فرخ ارنب واسلخه وافزده وقطعه قطعاً وضعه في طنجرة ومعه
السمن والملح والبهار والعطريات واطبخه على نار قوية وجرك كل القطع
بدون استثناء الى ان تنضج كلها ومتى مكنت وجددت لدى الضغط
اضف الارضي شوكة اضف اليها قليلاً من الطحين كي تسمك واذا
كانت سميكة رقا بقليل من الماء حتى اذا حضرت الارضي شوكة
على ما ذكر وكانت القلية حاضرة غالية قليلاً التي فيها الارضي شوكة
نيئاً ومتى قلى صفه وملحه وصفه وزينه بالبقدونس المقلي وقدم

اللوبيا البيضاء اليابسة

خذ ليتراً من اللوبيا البيضاء اليابسة وضعها في ٣ لترات من الماء
و ١٠ غرامات من الملح واسلقها فاذا اخذت بالقليل ضع الطنجرة
مكشوفة على حافة الموقد ودعها تغلي برفق الى ان تنضج ثم صفها
ورجمها الى الطنجرة واضف ١٠٢٥ غراماً من السمن ومعلقة من البقدونس
المفروم وقبضتين من الملح ونصف دسيليتر من مرقعة اللوبيا وهو
الطنجرة وحركها حتى اذا ذاب السمن قدم وتقدم اللوبيا ساطعة بعد

١٠
لن تكون بردت

اللوبيا الحمراء

خذ من اللوبيا الحمراء ليترًا واطبخه على ما ذكر اهلاه وخذ
اكتو ٢ من الملح الصغير واخرج جلده وقطعه قطعاً صغيرة وذبله
٥ دقائق ثم صفه وضعه في طنجرة وحرقه حتى يجمر واضف ١٥
غراماً من الطحين وحرك ٣ دقائق بملقعة خشب وضع من الحمر
الاحمر ٣ دسيلات والماء دسيلاتاً والبهار قبصتين واطبخ على نار
هادية ٢٥ دقيقة وصف اللوبيا وضعها في الطنجرة واضف ٣٠ غراماً
من السمن وحرك الطنجرة الى ان يذوب وقدم

اللوبيا الخضراء سلطة

خذ اللوبيا واطبخها على ما تقدم وصفها وتبلها بالماء والبهار
قبل ان تقدمها بساعة ثم صف ما افرزته من الماء واضف اليها كمية
كافية من الزيت

الجزر

خذ ٨٠٠ غرام من الجزر وذبله ٥ دقائق بالماء الغالي ثم برده
بالماء البارد واقشره بخرقة واقطع ما كان اخضر في راسه وشيئا من
اصله وقطعه حلقات وضعه في طنجرة واضف اليه نصف دسيلات من الماء
و ٣٠ غراماً من السمن وقبصة من الملح و ٥ غرامات سكر وغط
الطنجرة بغطاها واطبخ ٢٠ دقيقة على نار هادية وشل الجزر حيناً بعد

حينما حين ليكون الترضج متساوياً وعقد بهفاري بيض ونصف يلاتر
من الكريما ٢٥٥ غراماً من السمن (راجع عقيدة البيض) ونصف
ملعقة من البقدونس المفروم وامزج وقدم

سلطة الخضرة

حضر سلطة الخضرة كتحضير مخلوط الخضرة ودع الخضرة تبرد
ثم ضع في قعر القصعة اللوبيا الخضرا كلها وسائر الخضرة فوقها جاعلاً
كل صنف لوحده كباقات مشكلة على ما يأتيها باقة جزر . باقة بزيلة
باقه لفت . باقة هليون وما زاد من البزيلة والهليون ضعه في الوسط
وفوقه ملعقة من رافيكوت المفروم وقدم الة الزيت والحل على المائدة

البطاطة مقلمية

خذ البطاطا واقشرها نية وقطعها قطعاً ناعمة او قطعاً طويلة او
مربعة واتلقها في قلية ساخنة جداً حتى اذا تحمرت ارفعها من المقلاة
ورش عليها الملح الناعم وقدمها على خامه وان شئت فذبل اولاً
البطاطة بالماء الغالي ثم اقلها بالسمن فانها تحمر خارجاً وتنضج داخلأ

عوامات البطاطة

خذ البطاطة واسلقها بالماء وضئها وقدر نصفها زبدة طرية ونحو ٦
صفارات بيض وقليل من الكريما وبقدونس مفروم وبهار وملح
وامزج ذلك كله جيداً وقسمه كتلاً اي كمييات وخذ عجة مخفوقة
ومتبله بالبهار والملح ولت بها الكمييات حتى تشرب ولتها بمسحوق

الحبز واقلمها حتى تجبر وإذا شئت ان تصنع كفتة او كبيبات البطاطا
فلتلمها بالملحين ققط واصلقها بالمرقة واحفظها على حافة الموقد

المفوف المحشو

تخذ ملفوفة واغسلها وارفع منها الاوراق الصلبة وذبلها ١٥ دقيقة
بالماء الغالي ثم يردها بالماء البارد واخرج القلب منها وخذ من لحم
العجل ٢٥٠ غراماً وقدر ذلك من الملح المدهن وافر ناعماً واسحق هذه
الحشوة بالهاون ومعه ستة صفارات بيض وبيهار وملح وضع هذه
الحشوة اولاً مكان القلب الذي اخرجته من الملفوفة ثم بين كل ورقة
من اوراقها واربطها واطبخها كطبخ الملفوف بالمالح واقشط الدهن
عن المرقعة وخرها

البنادوره المحشوة

خذ من البنادورى الناضجة الحمراء المتعادلة الحجم واغسلها في
الماء الغالي ثم اخرجها وارفع منها قشرها الرقيقة ثم افتحها من جهة
مؤخرها واخرج ما فيها من البذر واستمن في ذلك بقبضة ملعقة صغيرة
وتبل بقبضتين من الملح و٢ من البهار وصف البنادورى في قبضة المقي
تكون قد دهنتها بملقتين من الزيت واصنع الحشوة على ما ذكر في
الفطر المحشو وقد صنعها اخرون على ما ياتي اي خذ نقارة البنادورى
التي تقرتها وصفها من البذر وخرها فيكون منها عصير سميك وضع
في مقلاة معلقة من الزيت وقدر نصف بيضة من مبروش ملح

الخبز يراو من مفرومه الناعم وبقدونس واشالوت وثوم مفروم واقل
ذلك كله على النار واضف اليه العصير المذكور وقدر ربعه من لب
الخبز المغموس بالمرقة وتبل بالبهار والملح واضف صفاري بيض وعقد
هذه الحشوة ومتى بردت احش بها البنادورى حشوة فوق حافظها
ورش عليها نصف ماعقة من مسحوق الخبز واطبخ على نار قوية
بالفرن او على نارين ٨ دقائق وصف ثم صف وقدم

في الباذنجان المحشو

خذ الباذنجان وشقه طولاً شطرين واقطعه واقشه نقشاً خفيفاً على
جانبيه وضعه في مقلاة تكون قد دهنتها بملعقتين من الزيت واقطعه
على نار قوية ٥ دقائق من كل جهة حتى اذا احمر صفه على خامة
وتكون الجهة المقطوعة لجهة الخامة وافرم ما اخرجته من الباذنجان
واعصره في خامة لتخرج الماء منه واضف الى المقلاة ١٥ غراماً من
الطحين واصنع روبة بالزيت وانت تحرك ٣ دقائق وسق هذه الروبة
بدسيلاتين من زوم اللحم المحضر واضف الى المقلاة ما ذكر من نقارة
الباذنجان واقل ٨ دقائق وانت تحرك بالملعقة واضف ٦ ملائق من
الحشائش الناعمة ساسة (راجع باب الحشائش الناعمة زينة والسلاسات
واضف ربع قبضة من البهار وخثر ٤ دقائق واحش الباذنجان الى فوق
وضعه في المقلاة واضف اليه ملعقتين من الزيت ورش عليه ملععة من
مسحوق الخبز واطبخ ١٠ دقائق وذلك على نارين وضعه على القصعة وقدم

في الباذنجان المقلي

خذ الباذنجان وقطعه طولاً اربع قطع ودرش عليه الملح واتركه على ذلك ساعة وضع في مقلاة ٣ ملاعق زيت الزيتون وصف الباذنجان واقبله وخذ قليلاً من الثوم والبقدونس المفرومين واخلطهما بالزيت

الباذنجان المقلي على ما ذكر ويحضر ايضاً بالبوليت وبسلسلة البنادوري

الباذنجان المشوي

خذ الباذنجان وشقه شطرين وشقه شقوقاً وتبله بالبهار والملح والزيت وقابل من الثوم المفروم واشوه على الرماد الساخن او على نار لينة وكلما نضج من جهة اقلبه الى النائية

الخيار محشواً

خذ الخيار واقشره واقطعه قطعتين وفرغ ما في داخله بقبضة الملحقة واحشه بحشوة مقالية (او بحشوة كوديفو) ودرش عليه مسحوق الخبز وقله في طنجرة ومعه قليل من السمن وقليل من المرققة حتى اذا نضج صفه وضع عليه السلسلة الاسبانيولية . الك ان لا ترش عليه مسحوق الخبز ولكن يقتضي اذ ذاك ان تجمده وتصفه

البیض النمرشت

خذ ٦ بيضات وضع في طنجرة ليترأ ونصفاً من الماء واغل حتى اذا اخذ بالغليان ضع البيضات وغط الطنجرة بغطاها فانما دقيقة واحدة

على النار كافية ثم اخرج الطنجرة وبعد ٥ دقائق نشف البيضات وقدمها

البيض المسالوق رخوًا

خذ البيضات وغطسها بالماء الغالي ٥ دقائق واخرجها وضمها
بالماء الباردة تسهيلًا لتقشيرها ومتى قشرتها ضمها في الماء الفاتر كي
تستمر ساخنة وقدمها اما بزوم اللحم واما بالسلسلة البضياء او سلسلة
البنادورى او سلسلة رافيكوت او بعصير تختاره

البيض بالسمن

خذ ٦ بيضات واكسرهما في صحن ورش عليها قبصة ملح و٣
قبصات بهار وضع في مقلاة العجة ايكثرو من السمن ودعه على النار
حتى يسر وضرب السمن على البيضات ثم ضع البيضات في المقلاة
واطبخ دقيقتين وقلب البيضات وردها الى النار نصف دقيقة وصبها في
القضعة واغل في المقلاة مملعتين من الحل وخرها حتى تصفى وملقة
واحدة وصبها على البيضات وقدم

البيض بالجبين

حضر البيضات على ما ذكر وضع مع السمن ٦٠ غرامًا من
الجبين البروش وواصل العمل وقدم

البيض المقلي

ضع في مقلاة قلي كافية لان تغمس فيها البيضة ومتى اخذ الزيت
في الغلي اكسر البيضات في صحن وحول المقلاة الى نحو قبضتهم وصب

البيضة في القلية واقبها على نفسها تملقة خشب اي اقلب الزلال على
الصفار فاذا نضج اقلها ولا تدعها تنضج كثيراً وهكذا عالج كل بيضة
لوحدها وكما اخرجت بيضة من القلية صفها واحفظ البيضات كلها
ساخنة ثم صفها اكليلاً على قصعة وقدمها . ولك ان تقطعها بالسلسلة
البهارية او مسلة البنادورى او الطليانية المجرا . ويعمل البيض
الملي زينة وخصوصاً للدجاج المحمر

البيض مخفوقاً بالسكر والحليب

خذ نصف لتر من الحليب واغله وفي اثناء ذلك اكسر ثمان بيضات
وافصل بياضها من صفارها واخفق البياض جيداً واضف اليه ملعقتين
من السكر الناعم وامزج خفيفاً وعطر الحليب بماء الزهر او بقشرة
الليمون الحامض او بخروب امركا . وخذ البيض المخفوق واقه ملعقة
ملعقة في الحليب المغلي وقابه واسلقه حتى ينضج من الجهتين وارفعه
ودعه يجف على مصفاة وفي تلك الاثناء خذ ما عندك من صفار البيض
وحله في ما تبقى من الحليب واضف السكر اذا اقتضى وحل جيداً
وضع هذه الكريما على النار وحرك ورش بملعقة خشب ومثي سمكت
اخرجها من النار ولا تدعها تغلي بعد وصفها بالبنخل وصفها بالبنخل وصبها
على البيضات بعد صنعها بهيئة اهرام ولك ان تقدم هذا الشكل
ساخناً بالبر تقال والليمون الحامض والقهوة وخروب اميركا والعنبري

يخننا الارنب

خذ للقسم المقدم من الارنب البري وقطعه قطعا مربعا ٦ سنتيمترات
وقطع ايكتمو ٣ من مملح الخنزير الهبر قطعاً من ٤ سنتيمترات مربعة
واخرج جلدها وذبلها بالماء الغالي ٥ دقائق وصفه واقله في طنجرة بنحو
٣٠ غراماً من السمن حتى اذا احمر اخرجها وضمه على صحن وضع
قطع الارنب في الطنجرة وقلها ١٠ دقائق ورشها بنحو ٥٠ غراماً من
الطحين وحرك دقيقتين على النار واضف الى الطنجرة ٤ دسيلاترات من
الحمر الاحمر ودسيلاترات ٤ من المرقعة واغل ٥ دقائق وانت تحرك
بالمعلقة ثم صف بالمصفاة ونظف الطنجرة ونشف القطع وضفها داخلاً
وصف للساسة على الارنب بالمصفاة واضف باقة مزينة صغيرة وملحاً
قبصة وبهاراً ٣ وغط الطنجرة بغطاها وضفها على نار هادئة تنطبخ
بطيئاً ٦٠ دقيقة واضف ٢٠ بصلة صغيرة تكون قد قليتها بالمعلقة
ودعها تنطبخ بطيئاً حتى تنضج وقبل ان تقدم بنحو ٥ دقائق اضف
الفطر المحضر على ماذكر واخرج الباقية المزينة وقدم قطع الارنب
في وسط القصعة والزينة والساسبة فوقها

سلطان ابرهيم على المناجر

ضع الاسماك في صحن وقاها بالملح والبهار وزيت الزيتون وعصير
الليمون الحامض ومعه اشالوة واحدة والبقدونس المفروم ناعماً
وانقعها ساعة واشوها على المصبع وقدمها وقس على ذلك ماشاً كلها من الاسماك

الحنكليس

خذ من حنكليس البحر قطعة وزنها كيلو واخرج الامعاء جيداً
واغسله واربطه بخيط كاللحم المسلوق وذبله ربع ساعة بالماء الغالي
واخرجه وصفه وضعه في طنجرة والماء تغمره واضف ٢٠٠ غراماً من
البصل المقطع و ٢٠ غراماً من البقدونس بعرقه وورقتي غار وديسلتري
خل ورأس ثوم و ٣٠ غراماً من الملح و ٢٠ حبة بهار وضعه على نار
هادية نصف ساعة وصفه وقدم على خامئة في قصعة وزينه بالبقدونس
وسلسلة السمك او الهولندية لوجودها ومعها القبار او الكرنيشون المفروم

البيض المقلبي بالسلسلة البنادورى

خذ مقلاة وضع فيها ٣ ملاعق زيت واحنها الى الامام ليجمع
الزيت في ناحية وضع على نار قوية حتى اذا حمي الزيت اكسريضة
طرية وتبل بقبضة ملح وبهار ورد الزلال على الصفار بحيث يغطيه
واقب وصف حالاً وبمثل ذلك عالج جميع ما عندك من البيض فانما
البيضات المقلية يقتضي ان تقلي كل واحدة منها لوحدها ويتقضي ان
يكون الصفار مائناً في البيض المقلبي الملقى بالماء الغالي ورش عليه من
الملح قبضة لكل ٦ بيضات وصف على القصعة وقدم بنحو ٣ دسلترات
من سائلة البنادورى

العجة بالحشائش الناعمة

خذ ٦ بيضات واكسرها في قصعة واضف اليها ٥ قبضات ملح و ٣

من البهار ونصف ملعقة قندوس مفروم واخلق بشوكة خفقا للبياض
وامزجه جيداً بالصغار وضع في المقلاة والنار قوية ٩٠ غراماً من
السمن وحرك حتى يذوب ولا يجمر ومتى حمي صب فوقه البيض
وحرك بالشوكة لينضج نضجاً متساوياً ومتى اخذ يجمد هز المقلاة
واطو حافتي العجة على بعضها كي تأخذ هيئة بيضاوية وارفعها خفيفاً
فوق النار حتى تتلون ثم ردها حتى تحمر ثم صبها في القصعة

(تنبيه) اعلم ان العجة الحسنة ينبغي ان تكون حسنة الخفق
والتأبلة والنضج وبيضاوية الهيئة وحسنة اللون والرائحة وتتوقف
صلاحيتها على ثلاثة اولاً ان لا يزيد بيضها على ١٢ واذا كان عدد
المدعوين كثيراً اصنع بدلاً من العجة الواحدة اثنين . وثلاثاً ثانياً
للعجة مقلاء خصوصية لا تستعمل لغيرها ثالثاً لا تخفق البيض طويلاً
فاذا ردت في الخفق عكست البيضات فلا تكون العجة حسنة الطعم
ولا حسنة اللون

البيض بالحليب والقهوة

حضر هذا الشكل على ١٠ تقدم وضع في ابريق ٥٠ غراماً من
البن المدقوق واغل لترى ماء وصبها على القهوة وصف مرتين وضع
دسيلات ونصفاً من الحليب لا غير واطرف القهوة و ٣٠ غراماً من
السكر واطبخ وجمد على ما ذكر في البيض بالحليب بالبرتنال

البيض بالحليب والبرتقال

خذ قصعة واكبر فيها ٤ بيضات تضاف اليها ٥٠٠ غراماً من السكر الناعم و٦ دسيلات من الحليب ونصف قبضة ملح ومبروش قشرة البرتقال واخفق ذلك كله جيداً بشوكة كخفق العجة ثم ضفه بالصفاء وصبه في قصعة من الفخار واغل ١٥ دسيلاتاً من الماء في طنجرة وضع فوق الطنجرة القصعة التي فيها البيضات وغطها بصفيحة من حديد فوقها طبقة من النار ودعه يبرد واحم صفيحة من حديد صغيرة ورش على البيضات سكرًا ناعمًا وجلدها بالصفيحة الحامية ثمها على سطحها مرًا خفيفًا بحيث يذوب السكر ويسمر

خبيزة الاجاص السكري «الكثيري النجاص»

خذ ٧ اجاصات متعادلة الحجم واقشرها بحيث تكون مصقولة ولا يظهر عليها اثر من السكين وضعها في طنجرة وغطها بشيرا ١٦ درجة واضف الى الشيرا ملعقة صغيرة من لعل نباتي وربع داس من خروب اميركا واطبخ على نار هادئة حتى اذا لان الاجاص تحت الاصبع يكون قد نضج ودع الاجاصات تبرد في الشيرا ونشفها وخثر الشيرا على نار قوية حتى الدرجة ٣٢ وضع اجاصة في وسط قصعة الخبيضة و٦ حولها ورش عليها الشيرا باردة في اخر دقيقة

خبيزة الاجاص الشتوي

خذ ٤ اجاصات واقطع كلاً منها ٦ قطع متعادلة واحفظ نصف

اجاصة لتكون في الوسط واقشر القطع واخرج لبها وبذرهما واطبخها في شير بدرجة ١٦ ومعهاملعة لعل وقشر نصف ليمونة حامضة وتتحقق النضج بان تلين الاجاصات تحت الاصبع وصف التقطع في قصعة الخبيصة بشكل وردة واجعل القطعة الباقية في الوسط وسقى بالشير المخثرة الى درجة ٣٠ وقدم

خبيصة التفاح

خذ من التفاح ٤ واقطعها شطرين واخرج لبها وبذرهما واقشرهما وضع في طنجرة ٨ دسيلاترات شيرا بدرجة ١٦ وعصير ليمونة حامضة واطبخ برفق حتى اذا نضج التفاح صف على منخل وصف الشيرا وخثرها بدرجة ٣٢ حتى اذا برد التفاح صفه في القصعة ١٠ في الوسط وحوها وسقها بالشير المخثرة بدرجة ٣٢

البرتقال بالمشروبات

خذ ٤ برتقالات واقطعها بقشرها قطعاً بفاظ نصف سنتيمتر وصفها اقليلاً في قصعة ودرش عليها ٨٠ غراماً من السكر الناعم واضف دسيلاترا من الروم والعرق او عرق الكرز انما اذا كانت المشروبات عنبرية اي بالسكر كمبيري الايسون فلا تضع اذذاك من السكر اكثر من ٥٠ غراماً
مر بي الكرز

خذ من الكرز اجوده وما كان ناضجاً منه وارفع منه الاعناق والنوى وزنه وخذ ٣٧٥ غراماً من السكر اكل ٥٠٠ غرام من الكرز واغل

السكر في نصف قدح ماء نصف كيلو غرام حتى اذا صارت الشيرا
 اخرج به الكرز وغط الطنجرة وبعد ان يغلي قليلاً اقشط عنه الزفرة
 واخرجه من النار وصب الكل في قصعة من الفخار ودعه يبرد ساعات
 وفي الغد صف الكرز على منخل واضف الى الشيرا نصف كيلو من
 الكشمش وضعه على النار واقشط الزفرة وصب الاينة تاركاً قيراطاً
 منها ودعها تبرد ثم املاها من مجلدة الكشمش

مر بي التوت الافرنجي

خذ من التوت الافرنجي كالكشمش على ان شيرته تتخثر ثلاث مرات
 لان زومته اكثر ويربي ايضاً على ما يأتي : خذ من هذا التوت اجوده
 وثقه واقعه في الماء الغالي تذبله وصفه على منخل وخذ من السكر كمي
 كافية واجعله شيرا تلقي فيها التوت حتى اذا غلي قليلاً اخرج من النار
 وصبه في الاينة للفاكهة والشيرة كمية متعادلة واملاء ثلاثة ارباعها ودعها
 تبرد واملاها عرقاً وغطها بالورق وعلى طول المدة يترج العرق بالفاكهة
 والشيرا فيصبح مر بي فاخراً

شراب البنزور

خذ من اللوز الحلو ٧٥٠ غراماً ومن الزهر ١ غراماً ونق واسحق
 واضف قليلاً من الماء وملعقة سكر ناعم حتى اذا صارت عجينة حلها
 بليتر ونصف من الماء الساخن واستعمل في خرقه وروق من السكر
 كيلو غرامين واغله واتق فيه المستعمل واغلى وحرك في المعلقة ومضى

أخذ بالتلي اضف اليه نصف قدح ماء الزهر وصب هذا الشراب في
قصعة فاذا برد ضمه في قنينة . ولك في سحق اللوز ان تضيف اليه
٦٠ غراماً من الاربعة البذور المبردة فيكون شراباً من المبردات الفاخرة

شوربا القيا

خذ من اللحم اوقه ودقها حتى تنعم وارفعها من الجرن ثم خذ بصله
واقشرها واضف اليها الملح والبهار ودقها جيداً وارفعها من الجرن وضعها
فوق اللحمة ثم خذ قطعة من الشحم ودقها في الجرن على اثر البصله
ومتى نعت ارفعها وضعها في صحن ثم رجع اللحمة الى الجرن ودقها
مع البصله وخذ منها نحو اوقيتين واصنعها كتلاً كرام الصغور وضما
في صحن ثم خذ من البرغل اوقه وضع عليه الماء وصوله ثلاث مرات
وضعه فوق اللحم في الجرن واجبلها بيدك وارجع فدقها حتى تصير
كالعجين وقرصها اقراصاً قدر الليمونة الحامضة الصغرة واقشرها
باصبعك واحشها بالشحمة التي دققتها حتى اذا اتمت العمل ضع
طنجرة على النار واعم فيها السمن وضع فوقها الكتل وحركها حتى
تتقلي جيداً وضع لها من الماء اكثر من نصفها ودعها تغلي ثم اسلق
الكبيبات بالمرقة فاذا نهج برغلها ارفعها وضعها في قصعة ثم خذ من
الارز اوقيتين وصوله وضعه في الطنجرة واضف اليها الملح وخذ باقة
بتدونس واقرمها جيداً واغسلها بالماء وضعها فوق الشوربا ومتى شئت ان
تصبها فضع الكبيبة فيها وصبها في الصحون ورش عليها قصعة من

القرقة الناعمة شوربا الدجاج

خذ الدجاجة واذبجها وضعا في وعاء عميق وصب فوقها الماء الغالي
 واسمطها ونظفها ثم خذ ورقة وضعا في النار وشيط الدجاجة عليها
 حتى تحترق وبردها ثم خذ الطحين وافركها داخلا وخارجا واغسلها
 ثم افركها بالقرقة من الداخل والخارج ثم خذ من اللحم اوقيتين وافرمه
 ناعما ثم خذ نحو ربع اوقية ارز واصله مع ربع اوقية صنوبر واصلف
 الملح والبهار والقرقة وتبل ذلك كله معا ثم احش الدجاجة وخطها
 وضعا في الطنجرة وضع عليها الماء واصلف الملح وضعا على النار
 واقشط زفرتها حتى اذا انضجت خذ لحمه واصنها قويا وكبيبة على ما
 تقدم الشرح قبله واقل القيا وضعا فوق الرقة وارفع الدجاجة وضعا
 في قصعة واسلق الكبيبة وارفعها جانبا ثم خذ الارز وضعه على الرقة
 حتى اذا انضجت الشوربا خذ البقدونس وافرمه ناعما واغسله وضعه
 فوقها ثم ضع الكبيبة فوق الشوربا لدى التقديم وضع الدجاجة حتى
 تسخن ثم ارفعها وضعا في القصعة ورجعها على المائدة وصب الشوربا
 في الصحن وضع في كل صحن كبيتين او ثلاثا ودرش على وجه
 الصحن القرقة الناعمة

شوربا الخضرة

خذ من اللحم ٤ واو واسلقه واقشط زفرته ثم خذ كوسايتين وثلاثة
 وودس بطاطة وباقة كرفس وباقة بقدونس وبصلتين وجزرتين وافرم

ذلك كله مما وضعه فوق اللحمة في الطنجرة واضف الملح والبهار واطبخ

شوربا البيض

خذ من اللحم ٤ اواق وضعها في الطنجرة على النار وغمرها بالماء واقشط ذفرتها واسلقها حتى اذا فضجت ارفعها من المرقعة وصف هذه المرقعة ونظف الطنجرة ورجع المرقعة اليها واغل على النار ثم خذ نصف اوقية ارز وصورها وضعها في الطنجرة وتكن المرقعة اسبعة صحنون واطبخ وقبل المائدة بنحو ١٠ دقائق خذ صفاري بيض واخفقها بملعقة خشب جيداً واضف اليهما عصير الليمون الحامض واخفق ثم اضف من المرقعة ملعقتين واخفق الحامض والبيض كي لا يفرط واللق ذلك فوق الشوربا وانت تحركما وتزلها وقدم

شوربا الماش

خذ من الماش اقة وثقه وضوله وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء واطبخ ثم تزل الطنجرة على الارض ودعها تبرد وامرت الماش وصفه بمصفاة كبيرة بحيث لا يتبقى الا قشره فكبه ثم ضع الطنجرة على النار وتكون قد احضرت ٤ اواق لحم هبر ودقها على ما تقدم الشرح واصنع نصفها قيا والنصف الاخر كبية واحم سمناً في مقلاة واللق القيا فوق السمن واقلها جيداً وضعها فوق مرقعة الماش وتكون قد قرصت الكبية اقراصاً على ما شرحنا واسلقها في الطنجرة التي فيها الشوربا حتى اذا فضجت ارفعها الى القصعة وخذ الارز وضوله وضعه في

الطنجرة حتى تسخن وصبها في الصحون ورش على وجهها القرفة وقدم

الارز المفضل

خذ من الارز ٣ اواق ومن السمن نصف اوقية وحجم السمن في
الطنجرة على النار جيداً وخذ نحو ٣ اواق ماء وطفئ بها السمن التي
جميت واضف القليل من الملح وصول الارز والقه في الطنجرة فوق
السمن والماء وجمد معلقة خشب وشكها في الارز فاذا وقفت تكون
الماء كافية واذا قلبت فرد الماء ودق الملح فاذا كان كافياً غط الطنجرة
واطبخ ومتى نشفت كشفها فاذا كان الارز تخللته البخار يكون قد
نضج فنزل الطنجرة على الارض وحركها ثم غطها ورجعها على هب النار
(اي على حافة الموقد) حتى يفتح الارز فاسكب وقدم وقباله اليخنة

الارز بدفين

خذ من اللحم ٣ اواق مع شيء من العظام وضها في طنجرة على
النار وغمرها بالماء واقشط زفرتها ثم ترها عن النار ثم خذ نصف اوقية
من البصل وقدره وقطعه ارباعاً واحم السمن في طنجرة واقل البصل
حتى يشر ثم ضع فوقه اللحم وامل قليلاً ثم ضع فوق اللحم والبصلة
نصف اوقية حمص مستقع وصب المرقعة فوق ذلك كله واطبخ واضف
الملح والبهار والقرفة والكرامية المدقوقة ثم خذ ٣ اواق ارز وصوره
وسقطه في الطنجرة وشك معلقة خشب فيه فاذا وقفت تكون الماء
كافية والا فزدها وغط الطنجرة ومتى نشفت ترها على الارض

وحركها ثم ضمها على حافة الموقد وقدم وقبالتة اللبن

الارز (بموزات) اللحم

خذ من موزات اللحم ٣ اواق وقطعها ثلث شقف ثم احم في طنجرة على النار نصف اوقية مسمن واقل اللحم نصف اوقية ثم خذ بصلة عميرة واقشرها وقصها صليب وافرمها ناعماً وضعها فوق اللحم كي تنقلي جيداً وتحمر ثم خذ من البنادرى ٣ اواق واعصرها جيداً وضعها بالمصفاة فوق اللحم واضف الملح والبهار وغط الطنجرة واطبخ حتى تتضج اللحم ثم خذ ٣ اواق ارز واصله وسقط فوق اللحم وضع كفاية من الماء حتى اذا تضج ضعه على الارض وحركه ثم ضمه على هب النار حتى ينبت

— الكوسى محشواً

خذ اوقية واحدة من اجود الكوسى وافضله وخير الكوسى اصفره واقره وخذ من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً ومن الارز اوقية واحدة واغسله ازواماً حتى ينظف وضع فوق الارز الملح والبهار الكافيين واجبل اللحم مع الارز واحش كلاً من الكوسى لوحدها تاركاناً من طولها عقدة اصبع ثم خذ شيئاً من البنادرى واقشرها وبصلة صغيرة مفرومة ناعماً وضعها في طنجرة وقلها بالسمن ثم ضع فوقها ما ذكرنا من البنادرى المقشورة وقل قليلاً ثم صف الكوسى وغره بالاودرش عليه من الملح كمية موكولة للذوق لاسليم واطبخ على نار هادية

القرع المحشو بالحامض

خذ القرع وانحته ثم انقره وخذ شيئاً من تقارته وصمها في
الطنجرة تحتها واطبخ على نار هادية حتى ينشف وخذ رأساً من الشوم
ودقه مع قليل من النعناع واما الملح وحامض الرمان فهو كولان للذوق
وغمر بالماء واطبخ على نار معتدلة

ورق العنب محشو

لكل ٣ اواق من ورق العنب ٤ اواق من اللحم ووقيتان من
الارز فاغرم وقبل على ما تقدم وان شئت فخذ فارغاً واحشه واسلقه
واقشط الزفرة وضعه تحت محشو الورد وغمر المحشو بالماء ومعه شيء
من الملح — الكبيبة بالصينية ممدودة

الكبيبة بالصينية وتسمى كبيبة بالقرن ايضاً لها مثلاً من اللحم
اوقه ومن البرغل اوقه ونصف خذ اللحم وقطعه او عرقه وخذ منه
نحو اوقية ونصف وافرمه ناعماً وخذ بصلتين وافرمهما ناعماً واقلمها
بالسمن حتى تذببلان وضع اللحم المفرومة فوقها ونصف اوقية صنوبر
وملح وبهار واقبل ذلك جيداً ثم دق هذا اللحم المبر جيداً وارفعه
من الجرن وضعه في دية وخذ البصل ودقه مع اللحم والبهار حتى
ينعم وضع المبر المدقوق في البصل وضع البرغل المفصول فوق اللحم
واجبل باليدين جيداً حتى تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن
قعرها بشيء من السمن وخذ قطعة من الكبيبة ونقها من العروق

وذقها ومدّها على الصينية طبقة رقيقة وخذ التطبيقة وهي الحشوة
وابسطها فوق الكبيبة ورقها طبقة اسك من الاولى وابسطها فوق
الحشوة واصقل جيداً ثم خذ سكيناً وقطعها كالبقلاوة وضع فوقها
نحو اوقية ونصف من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة بالصينية اقراصاً

هذه كبيبة الاقراص كالكبيبة المحدودة لكن حشوتها شحمة مدقوقة
خذ الشحم أولاً ودقه والقه جانباً ثم دق البصلة مع البهار والملح ثم
ضع اللحم المبرودق وخذ البرغل واصله ثلاث مرات واجبل ودق حتى
تصير الكبيبة كالعجين وخذ صينية وادهن قعرها بالسمن وقطع
الكبة اقراصاً تحشوها بالشحم حتى اذا تم العمل ضع على كل من
الاقراص شيئاً من السمن واخبزها بالفرن

الكبيبة مشوية

حكم هذه الكبيبة حكم كبيبة الاقراص بالصينية على ان تقريصها للشي
على ما ياتي خذ من الكبيبة المدقوقة قطعة قدر الليمونة الحامضة ورقها
مدورة وضع فيها قطعة من الشحم وضع الطبقة الثانية فوقها واحمها جيداً
وضع المصبع على منقل تحته جمر وصف الاقراص على المصبع واشو

الكبيبة الحلبية

حكمها كما تقدم لكنها تعرض اقراصاً صغيرة مكبتلة على قدر
جوزة كبيرة واحشها بالشحم او بتطبيقة حتى اذا انجزت التقريص

تُخذ مقلاة فيها السمن واكل الكبيبة حتى تعمر وخذ بندوري عرا
ورب البنادوري واضع سلسلة وقدم بها الكبيبات

الكبيبة على يخنن الباذنجان

لاقة من الباذنجان منزلة اوقيتان من اللحم والكبيبة ثلاث اواق
هبر وخمس اواق برغل وشققة لحم الحشوة خذ الباذنجان وقشره وقطعه
قطعة كل قطعة قيراطان وضع في الطنجرة سمناً واكل الباذنجان وحده
وارفعه عن النار وضعه جانبا ثم خذ اللحم وافرمه ناعماً وافرم ايضاً
بصلة صغيرة وقل اللحم قليلاً وضع البصلة والملح والبهار فوقه حتى
يتقل وتكون قد دقت الكبيبة ودقت ايضاً الشحم على ما تقدم
كبيبة اللحم وقرص الكبيبة اقراصاً مكبلة قدر ليمونة صغيرة وخذ
الباذنجان وصنه فوق اللحم الذي صنعت طهيته في الطنجرة وغمرها
بالماء وضعها على نار خفيفة حتى اذا غلت قليلاً خذ الكبيبة وضعها
فوق المنزلة واطبخ حتى اذا نضجت اخرجها عن النار وقدم

الكبيبة بلبنية

لاوقه من اللبن اوقيتان من الارز خذ اللبن وضعه بمخرقة ناعمة
واخفق بيضة والقها فوقه واغله وانت تحركه ثم خذ الارز واصله وضعه
فوق اللبن بعد ان تضيف اليه قليلاً من الماء وضع على النار حتى ينضج
اما الكبيبة فتكون من اوقيتين من اللحم الهبر ولها قطعة شحم حشوة
وقرصها اقراصاً مكبلة ومتى نضج الارز في اللبن التـ الكبيبة فيه

ومتى عقدت ونضجت صبها في الصحن وقدم

الكبيبة الارنية

هي من طحينه وليمون ابي صفي وحمص و بصل ولحم وعظام خذ من اللحم ٨ اواق وشيئا من العظام وقطع اللحم وخذ منه نحو ٤ اواق من الحمص المنتقع وخذ اوقة بصل وافرمه جوانح رقيقة وخذ ٥ اواق طحينه وضعا في قسمة واحدة وضع فوقها نصف قدح ماء تصبه شيئا فشيئا وابرم الطحينه حتى تخرج سيرجها وخذ هذا السيرج الذي اخرجته واضف اليه ضعفه سمنًا واخلطهما معًا وضعهما على البصل في الطنجرة وضعا على النار وانت تحركها حتى تقشر وضعا فوق اللحم والبصل والحمص واطبخ على نار قوية حتى اذا نضجت ترها على الارض ودعها تبرد وتكون قد دقت الكبيبة وقرصها اقراصا مكبلة واعصر الليمون الاالي صفي وخذ الطحينه واخفقها في عصير الليمون واذا كانت الطنجرة قد بردت صب عليها الطحينه شيئا فشيئا وانت تحركها وضعا على النار حتى تغلي ثم تسقط الكبيبة التي صنعتها حتى تعقد وصب في الصحن وقدم

كبة الارز

خذ من الارز اوقة وصوره ودقه ناعماً وارفعه جانباً ثم خذ اوقة لحم وقطعه وعرقه وارفع منه ٤ اواق هبر للكبيبة وافرم ما تبقى لاجل التطيقة ثم افرم بصلة ناعمة ثم احم صحنًا واقل بها للحمة

المفرومة نصف فية والقرنوقها البصلة المفرومة واضف الملح والبهار
 وشيناً من الصنوبر واقل جيداً ثم ارفعها عن الموقد وياشر بالكيسبة
 فخذ بصلة صغيرة وقشرها ودقها ناعماً ومعه الملح والبهار وارفها الى
 صحن ودق المبر ناعماً ورجع فوقه البصلة ودقها معاً وضع الارز الذي
 دقته فوق اللحمه واجبل بيدك ودق حتى تحاكي المعجين ثم ضع في
 قدر صنية شيناً من السمن وخذ من الكيسبة ورق فوقها واصقل
 فتكون طبقة اولى من الكيسبة تضع فوقها التطيقة الا شيناً منها
 ثم قطها كالقلادة وعلى وجهها الزيت او السيرج واخذوا ما تبقى
 من الكيسبة فقرصه اقراصاً مكبتلة كالليمونة الصغيرة واقرها بالاصبع
 واحشها بما تبقى من التطيقة واحم الزيت او السيرج واقل الاقراص
 حتى تحمر وقدم

الكيسبة بالكشك

لاوقيتين من الكشك ٣ اواق يرغل فحضر الكيسبة على ما تقدم
 الشرح وخذ من المافوف اوقة وافرمه ناعماً وقله بالسمن حتى يذبل
 واضف اليه اوقيتين من الحمص المنتقع وغمر بالماء الكافي واطبخ
 حتى النضج التام وتكون قد قرصت الكيسبة اقراصاً مكبتلة فارفع
 القدر عن النار ودعها تبرد والى الكشك شيناً فشيناً وانت تحركها
 بالملقة كي لا تتجبل وضع الطنجرة على النار القوية وانت لا تزل
 تحركها حتى تفلي وخذ الكيسبة وسطها فوق الكشك واطبخ حتى

إذا نضجت اسكب في الصحون وقدم

كيفية بالسّمك

هي نحو اوقية من الهبر السمك ونحو ١٠ اواق من البرغل خذ السمك واقشره وملحه وضعه جانباً ثم خذ البرغل وصوره ثلاث مرات واعصره ودعه في قصعة ثم خذ كزبرة خضراء وبصلة وقشرة ليمون برتقال وقليلاً من الملح والبهار ودق ذلك كله حتى ينعم وارجع الى السمك وارفع منه حسكه وجلدّه وضعه في الجرن فوق القابلة حتى اذا دق جيداً اضع اليه البرغل واجبل بمزيد السرعة كي لا ترنخ ثم دق الكيفية حتى تنعم واصنع تطبيقاً من اوقية صنوبر ونحو ٣ اواق بصل مفروم وجوانح رقيقة واضف الملح والبهار وضع في مقلاة اوقية ونصف اوقية من الزيت وقل جيداً وضع في الصينية شيئاً من الزيت ومد الكيفية طبقة اولى رقيقة وضع فوقها التطبيق واصنع طبقة ثانية ومدّها فوق التطبيق واصطلهما جيداً وخذ السكين وقطعها قطعاً صغيرة كالبقلاوة ذلك كله بمزيد السرعة كي لا ترنخ وضع على سطحها الزيت وقليل من الماء واخبزها بالفرن اما ما تبقى من الكيفية وفاض عن الصينية فقرصه افرصاً طويلاً وضع في مقلاة على النار زيتاً من غير عيار حتى اذا حمى اقل الاقراص شيئاً فشيئاً الى النهاية

كبة اليقطين

خذ من اليقطين اوقية وقشره وقطعه قطعاً صغيرة وضعه في الطنجرة وغمره بالماء حتى اذا نضج وانخض كالمجين خذ اوقية برغل وصولها وباقة كنزيرة وافرمها ناعماً وبصلة ودقها في الملح والبهار وخذ اليقطين الذي سلقته والبرغل الذي صولته وضعهما والبصلة معاً واذف شيئاً من الطحين واعجن حتى يصير كالمجين وافرم نحو ٣ اواق بصل ناعماً في قليل من الملح والبهار وضع في الصينية نحو اوقية من زيت وبصلة وضع الكبة التي صنعتها ومدها فوق البصلة التي في الصينية طبقة واحدة لا غير وقطعها تقطيع كبة السمك وضع لها من الزيت قدر ما تشاء واما ما تبقى من الكبة فقطعه اقرصاً واقفه في المتزل

كبة البطاطا

خذ من البطاطا اوقية واسلقها جيداً حتى تنخض ومن البرغل اوقية وصوله جيداً وضع في الجرن بصلة وملحاً و بهاراً ودق جيداً وضع البطاطا المسلوقة في الجرن ودقها حتى تصير كالمجين والد منها صينية تخبزها بالفرن من طبقة واحدة كبقية واحدة على مساً تقدم في كبة اليقطين واما ما تبقى من الكبيبة فاصنعه اقرصاً واقفه في منزلك وقس على ذلك كبة الحمص فانها نظير كبة البطاطا تماماً

كبة الاختبوط

خذ الاختبوط وانزع اصابه واسلخ جلده والاختبوط من
٤ اواق ٨ اواق برغل وعالجها مالمجة كبة السمك تماماً ولكن كبة
الاختبوط تكون من طبقة واحدة لا غير

الكفتة مشوية

خذ من اللحم ٣ اواق مقطعة من العروق ومن الدهن اوقية
ودق في الجرن بصل صغيرة في الملح والبهار حتى اذا نمت ضع فوقها
اللحمة ودقها حتى تصير كالبحينة ثم خذ الشياش وانطع من
الكبة شيئاً وشكه بيدك في الشيش واشو على نار الجمر العارية
من الالهب والدخان

الكفتة مفرومة بالبنادورى

حضر الكفتة على ما تقدم واصنعها اقراصاً صغيرة وضع سمناً
في مقلاة وضعها على النار ومتى حميت اقل الاقراص حتى تحمر ثم
خذ ٣ اواق بنادورى واعصرها وصفها بالمصفاء واتق عصيرها فوق
فوق الكفتة ودعها على النار حتى تعقد كاللبن وقدمها اوقالها الارز المقلقل

الكفتة المفرومة ناشفة

خذ من اللحم المبرء اواق ومعه شيء من الدهن وافرغ

بسيكتين فرماً ناعماً وخذ بصلة صغيرة وافرهما كذلك وضع
فوقها القليل من القرفة والملح والبهار وافرهما حتى تذوب وخذ باقة
بقدونس واغسلها وافرهما ناعماً واضف ذلك كله في بيضتين وابق
فوقه اللحمة التي فرمتها واجبل الكل معاً وقرصها لارصاً مدورة
تلتها بالطحن وتقلها بالسمن الحامى في المقلاة على النار حتى اذا
انتهى القلي ضع الكفتة جانباً وخذ ٣ اواق بطاطا وقشرها وتطعمها
قطعاً رقيقة مدورة واقلها وراء الكفتة

الكفتة المفرومة بالفرن

خذ من اللحم ٥ اواق وحضرها على ما تقدم وخذ صينية
وضع في قعرها السمن ومد الكفتة فوقها ورش الصنوبر فوق
الكفتة واخبز في الفرن وقدمها وقبالتها السلطة

الكفتة محشوة

خذ مقلاة وضع فيها السمن واحمها وخذ الصنوبر وحمصه
بالسمن الحامى ثم اخرج منه وضعه جانباً واضع الكفتة اقراص
مكبلة واحشها بالصنوبر الذي حمصته واقلها بالسمن ثم خذ البنادورى
واعصرها وصف عصيرها بالمصفاة وضعه فوق الكفتة ودعها تغلي
حتى تعقد وقدمها وقبالتها الارز المفلفل

الكفتة المدقوقة داود باشا

يصنع من الكفتة المدقوقة داود باشا خذ بصلة صغيرة وقليلًا
من الملح والبهار ودقها في الجرن جيداً وضع فوقها من اللحم
اوقيتين ودق جيداً حتى اذا نعت الكبة كبتلها بيدك كتلاً قدر
راس الصفور واحمي في الطنجرة سمناً والى فوق الكفتة المكتلة
واقطها حتى تنشف ثم خذ من البصل نحو ٣ اواق وقص البصلة
صلياً وافرمها رفيعاً وضفها فوق اللحم في الطنجرة وحركها
حتى تذبل جيداً واضف من الصنوبر نصف اوقية وغمر بالماء
مضيفاً القرفة والملح والبهار واطبخ على نار معتدلة ومتى نضج
البصل خذ ليمونة حامضة واعصرها والقها فوق الطبخة ودعها
تلي برهة ويكون عليها قليل من المرقعة وقدمها وقبالتها الارز المقلقل

داود باشا بالبنادري

خذ من اللحم الهبر ٣ اواق ودقها ومعهما بصلة وملح وبهار
ومتى نعت كبتلها قدر راس الصفور واحم السمن في طنجرة
واقط اللحم التي كبتلتها جيداً واعصر اوقية بنادوري وضفها بمصفاة
فوق اللحم التي قبالتها واضف الملح والبهار واغلها حتى تنقد
وقدمها وقبالتها الارز المقلقل

داود باشا بالطراطور

خذ من اللحم المبر ٣ اواق وحضرها على ما تقدم ودق
من الصنوبر اوقيتين بشيء من الملح ناعماً كالمجين وضعها في قطعة
عميقة واضف اليها قدحي ماء صغيرين واكسرها جيداً واعصر
فوقها ليمونة حامضة واكسرها حتى تذوب جيداً وضعها فوق
الاحمة التي قلبتها وافرغ باقة بقدونس ناعماً وانلها بالسمن الحامية
وصبها حالاً في طنجرة داود باشا واغل على النار ثم ارفعها وقدم
وقبائه الارز المفلفل

الضلع محشواً

خذ ضلعاً وحضر للحشو ثم خذ من اللحم المبر اوقيتين
وقطعة دهن وافرهما معاً وخذ نصف اوقية من الارز واصله
واضف اليه القرقة والملح والبهار وضع فوقه اللحم الذي فرمته
واضف نحو ربع اوقية صنوبر ونبل ذلك كله معاً واحشي الضلع
وخطه بارة وخيط وضعه في الطنجرة وعمره بالماء واضف اليه
شيئاً من الملح وعمره الموقد واطبخ واقتطع القرقة واذا شئت ان
تضع الشوربا في مرقة البنادوري فضع فيها فوق الضلع بالطنجرة
٣ اواق حتى اذا نضج الضلع ارفعه وضعه في قصعة وصب المرقعة
والبنادوري في وعاء عميق وامرت جيداً وصف بالمصفاة واغلي

الطنجرة التي طبخت فيها الضلع وصوبنها كي لا ينخ ورجع المرقة
اليها وضعها على النار وسقط الارز او الشعيرية فوق المرقة واطبخ
الى نهاية التضج وقس على ذلك المرقة المحشوة

الضلع المحشو مقلياً

خذ الضلع وحضره على ما تقدم وضعه في طنجرة واسلقه
نصف سلقه ثم ارفعه من المرقة وضع في طنجرة اخرى شيئاً من
السمن واتل الضلع بالسمن حتى يحمر وقدمه بحامض الليمون او
سلسلة البنادورى واضع بالمرقة التي سقلت فيها الضلع ارزاً مفلفلاً
فخذ هذه المرقة وضعه في طنجرة ثانية على النار حتى تغلى وخذ
ء اواق ارز واصله وسقطه في المرقة وشط ملقة الحشب في الارز
فان وقفت كان الماء كافياً وان قلت فزد الماء وغط الطنجرة واطبخ
حتى اذا نشفت خذ نصف اوقية من السمن واحمها في مقلاة جيداً
وصبها فوق الارز وحرك وضع الطنجرة على بخار النار ابي على
حافة الموقد حتى ينبت واسكب وقدم

الدجاج المحمر

خذ الدجاجة واذبحها والقها في الماء الغالي واسمطها ونقها
من الريش وافزرها وارفع مصارينها وافرغها بالطحين من داخل
والخارج ثم اغسلها منه ثم افرغها بالقرفة داخلاً وخارجاً ثم خذ

من اللحم اوقيتين وافرمه ناعماً وصول من الارز نحو ملعقة
واضف اليه الملح والبهار وضع اللحمة التي فرمتها والقرفة والصنوبر
وتبل ذلك كله معاً واحش به الدجاجة وخطها بالابرة وخيط ثم
احش رقبها وخطها وضع الطنجرة وغمرها بالماء مضافاً اليها الملح
القليل وضع الطنجرة على النار واغلِ واقشط الزقرة واسلق
نصف سلقه وارفعها من المرقة وضع في طنجرة شيئاً من السمن
واجمه على النار واقل به الدجاجة حتى تحمر واضع لها سلسلة
بنادورى او سلسلة حامض الليمون ومتى نضجت اضف القرفة
والملاح والبهار اما المرقة التي سلقت بها الدجاجة فاسنع بها الارز
المفلفل على ما ذكر في مرقة الضلع

الدجاجة بالفرن مع البطاطا

خذ الدجاجة وعالجها على ما تقدم واسلقها نصف سلقه ثم
ارفعها من المرقة وخذ صينية وضع فيها اوقية سمن وخذ اوقية
بطاطا واسلقها وقشرها وضعها بالصينية وضع الدجاجة مع البطاطا
واضف القرفة والملح والبهار وتكون قد استحضرت اواق
بنادورى فاعصرها وصفها بالمصفاة وصبها فوق ماء في الصينية
واخبرها بالفرن

الدجاجة محشوة بالقلوبات

خذ الدجاجة واسمطها وافزرها وافركها بالطحين واغسلها
ثم افركها بالقرفة واحشى سماً في مقلاة والقي فيها قلوبات من
الجوز والفسق واللوبز والصوبر وحرك القلوبات حتى تشقر
وارفعها من السمن ثم احشي الدجاجة بالقلوبات التي حصتها وخطها
بارة وخيط ثم احش رقبتها وخطها وضعها في قدر من الفخار
وضع من السمن ما يغمر الدجاجة حتى نصفها وغط القدر بصحن
من الفخار ايضاً وطين الغطا على فم القدر بالطحين واخبز بالفرن
ولك ان تضعها في البيت على نار متدلة ولكن لا تطين الغطا كي
تنظر فيه حيناً بعد حين وتقلبها حتى النضج التام وارفعها من القدر
وقدم بسلسة البنادوري او سلطة القدونس
ديك الحبش محشواً

خذ ديك الحبش واسمطه بالماء الغالي كالديك وافزره وافركه
بالطحين من الداخل والخارج ثم اغسله جيداً وارفع راسه ثم
خذ من اللحم اوقه وافرمها جيداً ثم صول من الارز اوتيمتين
وضع الارز على القرقة والملح والبهار وكبش قرنفل وتبل ذلك
كله بالاحمة التي فرمتها مضافاً الى ذلك اوقية صنوبر واحش
الديك بهذه الحشوة وخطه بارة وخيط وضعه في طنجرة كبيرة

وضع في الماء اكثر من عمره واطبخه على نار قوية واقتشط زفرته
حتى اذا نضج نصف النضج اخرجته من المرقه وخذ من البطاطه
اوقيتين واقشرها وخذ صينية كبيرة وضع في قعرها من السمن
اوقية وضع الديك في وسطها وفوقه البطاطه وخذ من البنادوري
اوقيتين واعصرها وصفها بالمصفاة وضع العصير فوق البطاطه والديك
واصف الملح والبهار واخبز بالفرن وقدم

ديك الحبش مقلوًا بالقلوبات

خذ ديك الحبش واسمطه ونظفه وافزره وافركه بالطحين
واغسله جيداً وخذ من الصنوبر اوقيتين ومن كل الفستق والجوز
واللوز اوقية والبق هذه القلوبات بالماء الصالي وانزع منها قشرها
واضف اليها الزبيب واحم في الطنجرة سمناً وخذ من الارز اوقية
وصولها وضعها في الطنجرة فوق السمن حتى تنقلي ثم ضع القلوبات
فوق الارز المحمص وتكون قد غسلت مملاق الديك وقانقصته
وقلبه فافرم هذه الحطام واللحمة المقرومين فوق الارز والقلوبات
حتى ينقلي ذلك كله معاً نصف قلية ثم خذ الصينية وضع فيها من السمن
اوقيتين واحش الديك باللحمة التي قليتها والقلوبات وخطه بارة
وضعه في الصينية التي فيها السمن وخذ من البنادوري اوقيتين
واصنعها سلسة تعبها فوق الديك واخبز بالفرن الافرنجي وقدم

الاوز محشواً

خذ الاوزة واذبحها واسمطها ونظفها من الريش وافزرها وافركها بالطحين من داخل والخارج ثم اغسلها وافرقها بالقرقة داخلاً وخارجاً وخذ من اللحم المبر ٣ اواق وافرمه جيداً ومن الازوقية صولها جيداً وخذ قلوبات من كل من الصنوبر والموز والجوز والقستق نصف اوقية واثقها في الماء الغالي وانزع منها قشرها وتبل ذلك كله ممأً ثم اضف الملح والبهار والفلفل وقرقة وكبش القرنفل واحش الاوزة وضعها في الطنجرة وغمرها بالماء واغلها وقشط الزفرة عنها ثم ارفها عن النار وان شئت ان تصنع ارزاً فيخذ طنجرة وضع فيها شيئاً من السمن واحه على النار حتى تحمر ثم الق فوقه المرقعة التي سلق بها الاوزة وخذ قدر ما نشاء من الارز وصوله وسقط في مرقعة الاوزة واطبخ حتى ينضج واكشف الارز فاذا كان ارامه قليلاً حم قليلاً من السمن والق عليه

الاوز بالفرن

خذ الاوزة وعالجها على ما تقدم واحشها بشيء من الارز القلي بالسمن ومعه القلوبات من جميع الاشكال والبهارات ايضاً وخطها بيرة وخط وخذ صينية وضع فيها السمن وخذ البطاطة واقشرها وضعها مع الاوزة وخذ البنادوري واعصرها فوق ذلك

كله واضف الملح والبهار واذا كانت الاوزة نيئة اخبزها بالبيت
على الموقد

دجاج الارض

ان هذا الطائر يستعمل ثقلياً صحياناً في سلسة الحامض والطحين
او سلسة البادورى ويستعمل مشوياً ولكن تكون و انت تشويه
قد عصرت ليمونة حامضة واضفت اليها شيئاً من الزيت والملح والبهار
وادهن الدجاجة بالريشة الى ان تنضج

الحجل

حكم الحجل حكم سائر ما تقدم من الطائر تحضراً على انه
يصنع من الحجل كبية على م ياتي لارباع اواق من هبر الحجل
اوقه برغل وحكم تحضيرها كحكم كبة اللحم تماماً واذا كانت مشوية
احشها بشحم الضان

الفرايح بالارز

خذ الفروج واسمطه وقطعه قطعاً واقله في طنجرة بالسمن
وضع له الماء والملح والبهار وخذ من الارز ٣ اواق واصله وضعه
فوق الفروج وهو يقلى ودعه على النار حتى ينضج وقدم

الفرايح مشوية

خذ الفروج وقطعه واشويه على النار وقدمه ناشفاً

نقراريج مقلية بالسلسلة

خذ الفروج واسمطه جيداً واحم على النار سمناً واقلى به
الفروج حتى يحمر وضعه بسلسلة الحامض او سلسلة البنادورى ودعه
ينضج ويعقد وقدمه وقبله الارز المفلل

الارنب

خذ الارنب واذبجه واسلخه وجوفه جيداً وقطعه قطعاً
واغسله واحم على النار زيتاً واقلى فيه الارنب قطعة قطعة ثم خذ
بصلات صغيرة واتشرها واقطع ذنبها واحفظ تمبها وخذ ٣ رؤوس
توم ودعها كما هي وضع ذلك كلاً فوق الارنب الذي قليته بالزيت
واضف قدحاً من الخل وقدحاً من الليمون وقدحاً من الماء وشيئاً
من الملح والبهار والقرقة من غير سمن وكبش قرنفل من غير سمن
ايضاً وطبخ على نار هادية حتى يتبقى من المرقعة نحو قدح

الجدي

خذ الجدي واذبجه واسلخه ودع يديه ورجليه ورأسه وشقه
جوفه رافماً ما في بطنه واغسله جيداً ثم خذ اوقية لحم وافرمه
عماً وخذ ٣ اواق ارز وصوله جيداً واضف الى الارز الملح
وبهار والقرقة وكبش قرنفل وضع فوقه اللحم التي فرمتها
واضف الى اللحم اوقيتين من الصنوبر وتبل ذلك كله معاً واحش

به الجدي وخطه بآرة وخط وضه في طنجرة وضع له من الماء
 اكثر من غمره زاطبخ على نار قوية واتشط الزفرة حتى اذا
 نضج خذ من اللبن ٤ اوقات ومن البيض ٤ بيضات تخفها جيداً
 وتصبها فوق اللبن وتغليه على نار قوية وانت تحركه كي لا يتجل
 وتخذ راساً من النوم ونقه وشيئاً من النعناع والملح ودتها معاً
 وضع الجدي في وعاء كبير ومعه السمن واقفه جيداً حتى اذا احمر
 صب اللبن فوقه ودعه على نار هادئة حتى اذا حان اوان الفناء
 قدمه وقبالة الارز المقلقل

القرقور بالفرن

خذ القرقور واذبحه واسلخه ودع يديه ورجليه وشقه
 وجوفه رافماً ما في بطنه واغسله جيداً ثم خذ من اللاحمة اوقية
 وافرماها ناعماً ثم خذ من كل من اصناف الصنوبر والجوز واللوز
 والتسحق اوقية واتزع منها فشرها ثم ضع في طنجرة من السمن
 نحو ٣ اواق والاق فوقها اللاحمة التي فرمتها وضع الطنجرة على
 النار واقل نصف قليلة واضف القلوبات وحرك الى ان يتم القلي ثم
 رش على اللاحمة التي طبقتها الملح والبهار وكبش قرقفل ثم احشر
 القرقور بهذه الطريقة وخط بالآرة والحيط وخذ صينية وضع
 فيها سمناً وضع القرقور فيها واخبره بفرن وقدمه على

الرسو بالفرن مع البطاطة

خذ فخذاً من اللحم بنظمه وضعه في طنجرة على النار وغمره بالماء واقشط الزفرة عنه ثم خذ من البطاطة قدر ما تشاء واقشرها ثم ضع في صينية كبيرة نحو اوقيتين من السمن وضع فوقها الفخذ الذي سلقته ثم صف البطاطة التي قشرتها ثم خذ من البنادورى اوقيتين واعصرها وضعها بمصقات فوق البطاطة في الصينية واضف البهار والملح والقرقة واخبز بالفرن

الرسو في البيت

خذ من اللحم المبر قطعة واحد وزنها اوقية وضع في طنجرة اوقية من السمن على نار هادئة ثم ضع نحو ٤ اواق ماء واضف الملح والبهار والقرقة ودعها على النار حتى تنضج ثم خذ من البطاطة اوقية واسلقها وقشرها واقلها في السمن حتى تحمر ودعها على النار ومتى حان الغذاء صب الرسو الذي طبخته في قصعة وصف البطاطة دائرها وقدم

رسو بسلسة الدس

خذ من اللحم المبر الجيد اوقية ولفها بخيط حتى تصير كالمدة واحم من السمن اوقية في طنجرة وضع الاحمة فيها ومهما الملح

والبهار واقلها حتى تحمر ثم املاء غطاء الطنجرة ماء طافحاً وضعه
مقلوباً على الطنجرة وكلما سخن الماء غيره حتى اذا لانت اللحمية
تحت الاصبع ارفعها عن النار ثم خذ من العدس ٣ اواق ونقه ووصوله
واسلقه حتى اذا نضج جيداً ضعه في مصفاة وامرته وضعه بحيث
لا يتبقى الا قشره فيكبه واما المرققة فتكون نحو كاسة ثم حم السمن
بمقلاة والاق فوقها مرققة العدس ومهما الملح والبهار واغل حتى
تختثر المرققة ولدى التقديم ضع اللحمية التي طبختها مع سمنها في
قصعة وقطعها اقماراً وصب فوق اللحمية سلسة العدس وقدم

اللحمية في الخل

خذ من اللحم الهبر اوقية وخذ السكين وغر اللحمية في اماكن
منها وخذ راساً من التوم ونقه واقشره حصاً حصاً وشكه في اللحمية
شيئاً شيئاً وخذ قدرآ من الفخار وضع فيه السمن واحمها على نار
معتدلة واقل بها اللحمية نصف قليلة واضف الملح والقرقة الحاشنة
والبهار الحاشن غير المدقوقين ونصف قدح خلى ومثله من الحمر وغير
بالماء واطبخ حتى اذا تم النضج قدمها وقبالتها الارز المفلفل

اللحمية دبو

خذ من اللحم اوقية وضهما في قدر وخذ من البصل الصغير
نحو اوقيتين ومن التوم خمسة روس وضهما فوق اللحمية نيين

واضف القرقة والبهار الحاشن والملح ثم ضع قدحاً من الخل
وقدحاً من الخمر وقدحين من الماء ثم غط القدر بصحن من الفخار
وطينه بهجينة واطبخ في البيت على نار معتدلة او بالفرن وعند اخراجها
او تزيلها عن الموقد اكشف الغطاء وانظر هل الماء عليها كثير
فلا تصب الماء كله وان كاث لم تنضج رجعها الى النار حتى اذا نضجت
قدمها وتبالتها الارز المفلفل

الكستلات مشوية

خذ الكستلاتة ودتها واضف اليها الملح والبهار ودعها في سخن
حتى اذا صار وقت التقديم ضع المصبع على منقل النار الجمر ومق حامي
اضع الكستلاتة فوقه واشو جيداً وقدم

الكستلاتة مقلية

خذ الكستلاتة ودقها بالسكين واضف الملح والبهار ود في
الطحين حتى اذا حان وقت التقديم احم السمن واقل الكستلاتة حتى
تحمّر وقدم

كستلاتات مقلية بالعجة

خذ بيضتين واخفقهما قليلاً بالملح والبهار وروم البقدونس
واحم السمن واغمس الكستلاتة في العجة ووق وضعها في مقلاة

بفتك

خذ البطاطة واسلقها جيداً وارفعها من الماء ثم خذ من اللحم

المهر ٣ اواق وافرهما ناعماً وباقية بقدونس ناعماً واغسلها ورش
الملح والبهار فوق البصلة وافرگها حتى تذوب واكسر فوقها بيضة
واخفقها فيها وضع اللاحمة وشيثاً من الطحين فوق البصلة واجبل
معاً وحمص الصنوبر بالسمن وارقمه جانباً وقرص الكفتة طول
الاصبع واحشها بالصنوبر ولت كل قرص بالطحين واتله بالسمن
الذي حصت به الصنوبر حتى تصير كالعجينة وضعها في قصعة واسلق
جيداً واصنع في قلب البطاطة جوزة تضع فيها البفتاك الذي تليته وقدام
بفتك بسلسلة البنادوري

خذ من السمكة ٣ اواق لحم وقطعها طول الاصبع وخذ من
الاية قطنة من الدهن تفرمها ناعماً جداً وافرغ بصلة وباقية بقدونس
ناعماً واضف الملح والبهار وافرگ ذلك كله معاً حتى يذوب وضع
البصلة الدهن الذي فرمته والصنوبر وشرح قطع اللحم
بالسمن وضع في كل شرحة شيثاً من الدهن ولف كل واحدة
منها بحبيح واحد السمن واقل حتى يحمر وصب فوقه سلسلة
البنادوري

اللحم المشوي بالخامض

خذ اللحم ٥
واضف الى الخامض ٥
فرمته في الخامض حتى يانحان او ان التقدم من اللحم الذي
اشعل النار وصب في قصعة وقدم

الاحمة مدقوقة

خذ من اللحم اوقية ودقها ودق بصلة صغيرة وماءحاً وبهاراً
ناعماً واحم السمن في طنجرة واصنع الاحمة المدقوقة واحدة
وانلها ثم اضع اليها قدحة من الماء وشيئاً من الملح واغل حتى
ينشف الماء وصب في قصعة وقطع شراحي وقدم
الاحمة المدقوقة بالبيض

خذ ١٢ بيضة واسلقها وتشرها وخذ صفارها ثم خذ من اللحم
٣ اواق ودقه جيداً ومعه شيء من الملح ثم قسم الاحمة اثني عشر
قسماً ورق كل منها وحده وضع فيه صفاراً واحداً تلف عليه
اللحم ثم خم السمن واقل الاقسام حتى تحمر ثم ضع سمناً في
مقلاة واضف اليه شيئاً من الطحين واقله قليلاً واضف اليه عصير
الليمون الحامض حتى يصير سلسة وقدم الاحمة في قصعة والسلسة
في قصعة وحدها

البيض باللحم المفروم

خذ شيئاً من اللحم وافرمه ناعماً واحم السمن والى به
الاحمة المفرومة وقد اضع اليه الملح والبهار واكسر في وسطه البيض
ورش على وجهه الملح والبهار واقل به برهة وارفع عن النار

البيض باللحم المفروم والبنادورى

خذ شيئاً من اللحم وافرمه واحم السمن واقل بها نصف تلية
وقشر البنادورى وارفع منها زرها وتطعمها قطعاً وضعها فوق الاحمة

ووعها تنقلي ورش الملح والبهار واذل لحظة ثم اكثر البيضات فوق
 اللجمة واذل برهة وتزل عن النار وقدم
 العجة بالفرن

خذ من البيض قدر ما تشاء وافرم بصله ناعماً وافركها بالبهار
 والملح في تصعة حتى تذوب واكسر البيضات فوقها وافرم باقة
 بقدونس ناعماً واغسلها واضنها الى البيضات واخفق وخذ صينية
 وضع في قعرها السمن وادلق مخفوق البيض فوقها واخبز بالفرن
 العجة في البيت

حكمها حكم في ما تقدم غير انه يضاف اليها شيء من الطحين
 حتى اذا خفقت جيداً ضع السمن في مقلاة على النار حتى تحمر
 وصب المخفوق شيئاً فشيئاً وكما تليت قرصاً اصف السمن ولا تزال
 كذلك حتى النهاية

عجة زهر القرنيط

خذ زهرة القرنيط واسلقها حتى تنضج وافرم بصله صغيرة
 وافرمها ناعماً وافركها بالملح والبهار حتى تذوب وخذ باقة بقدونس
 وافرمها ناعماً واضنها الى البصلة وخذ اوقية طحين واخفق بالماء
 ثم اخفق الكل معاً واحم الزيت في مقلاة وشرح زهرة القرنيط
 سراجي رقيقة ولت بالعجة والى حتى تحمر

عجة الشمر الاخضر

خذ الشمر وافرمه ناعماً وافرم بصله ناعماً وافركها بالملح

والبهار حتى تذوب واخفق الطاجين بالماء واذف الشمر والبصل
واخفق معاً واحم الزيت بمعلقة وقل المحفوق شيئاً شيئاً حتى تحمر
اقراصه وقس عليه عجة البقدونس

الكروش

خذ الكرش ونظفه وضمه في الماء الغالي ثم ارفقه واجعله على
المائدة واقطعه بالسكين حتى ينظف من الزغبرة واغسله جيداً ثم
خذ اوتة لحم مدهر وافرغها ناعماً ثم خذ صغار البصل وقشره واقطع
كل بصلة ارباعاً ثم خذ ٣ اواق ارز وصوله واذف الملح والبهار
والقرفة والكراويا وعقدة صفراء ودق الكل معاً واجعله فوق
الارز ثم خذ اللحمة التي فرمتها والبصل وضهما فوق الارز واخفق
الكل معاً وخذ الكرش وقطعه قطعاً وخطها كالكميس واحش كل
شققة وحدها وخطها وضع هذه الكروش في طنجرة كبيرة على
نار قوية واقشط الزفرة واذف الملح والبهار والطبخ حتى التضج
ولدى التقديم واجعل الكروش في قصعة وتصبها وخذ شيئاً من
مرقة الطنجرة وضع فوق الكروش التي قطعتها وصب في الصحون وقدم

ارجل الغنم ورأسه

خذ ارجل الغنم واسمطها بالماء الغالي وشيطها على النار وانحتها
بالسكين حتى تنظف واسلقها في طنجرة والنار قوية حتى تضج
ثم خذ اللبن ودق الملح والتناع والتوم وضهما فوقه وخذ قطع
خبز وضهما فوق اللبن ثم خذ الارجل التي سلقتها وارفع منها شيئاً

وضعه فوق اللبن والحبز ذلك يسمونه فنة اللبن ثم خذ شيئاً من
التوم والتعنّاع والملح ودّنها جيداً واذف إليها الحل وخذ ما تبقى
من الراس والارجل وضع فوقها الحل وقدم.

ارجل النعم فوقها ورق النعب

خذ ارجل الغنم واسمطها جيداً وشيطها واسلقها بالماء
واقشط زفرتها حتى اذا نضجت نصف انضج ضمها في اسفل
الطنجرة وصف محشو ورق النعب والكوسا فوقها وغمر بالماء حتى
اذا تمّ النضج اذف عصير ليمونة حامضة ودعها تغلي بالحامض
قليلاً ونزل على الارض وصب وقدم

انتخاعات بالمعجة

خذ انتخاعات واسلقها وخذ البيض واخفقه وبصلة صغيرة
وافرمها ناعماً واذف إليها البهار والملح وافركها حتى تذوب وافرم
باقة بقدونس ناعماً واذفها الى البيضات ثم قطع انتخاعات التي سلقها
شراحي وضع المقلاة على النار واحم فيها السمن ولت كلا من
قطع التخاع بالمعجة واتلها وقدم

انتخاعات بالحامض

خذ انتخاعات واسلقها واقلمها واعصر ليمونة حامضة واذف
الملح والبهار والزيت وقدم النصف بالحامض والنصف الاخر ناشفاً
لسانات بالفرن

خذ لسانات واسلقها وضع في صينية شيئاً من السمن وضع

فيها اللسانات واضع سلسلة البنادورى واغلها على النار وضعها فوق
اللسانات في الصينية واخبزها بالفرن ونضع اللسانات مقلية في زيت
وتقدم ناشفاً وقبلتها سلطة البقدونس وهي ان تفرم البقدونس ناعماً
وتغسله ثم خذ الطحينة واكسرها بالليمون الحامض واضف الملح
وسن توم مدقوق وتبل ذلك كله مماً واصنعه سلسلة وقدم

بيضات الغنم بالفرن

خذ بيضات الغنم وقشرها وقطع كلا منها ارباً واضف الملح
والبهار وضع في صينية سمناً وزيتاً وصف فوقها قطع البيضات
واخبزها بالفرن

بيضات الغنم مقلية

خذ بيضات الغنم وقشرها وقطعها قطعاً صغيرة واحم في السمن
والزيت وضع في صحن شيئاً من الطحين تلت به بيضات الغنم واقلمها
وصبها في قصعة وقدم

الملاق مشوياً

خذ الملاق وقطعه كالاحم المشوي واغسله وشكه بالشياش
واشو على النار

الملاق مقلية

خذ الملاق وافرمه ناعماً واحم الزيت والسمن في مقلاة واقلمه
وخذ البصل وقشره وافرمه ناعماً واجعله فوق الملاق واضف
الملح والبهار وحرك البصل حتى ينقلي جيداً وعصر بمونة حامضة

فوق المعلاق واقل حتى اذا نضج صبه في قصعة وقدم

جقاق (الامعاء) بالفرن

خذ الجقاق واحشها بلحمة مفرومة وصنوبر واقلها واضف

اليها زوم البنادورى واقل حتى تنقد وصبا في قصعة وقدم

يخذا المصاير بالفرن

خذ المصاير وافزرها وملحها ودعها برهة ثم اقلها بالسمن

ثم تشر البصل وقطعه وذيله بالسمن الذي قليت بها المصاير حتى

تحمّر ثم ضع ذلك كله فوق بعضه البعض وانزجه بنحو قدح من

الماء واضف اليه الملح والبهار واطبخ على النار متى ينضج وان

شئت فضع شيئاً من عصير الحامض وقدمه وتبالت الارز المتفلل

يخذا الباميا

خذ من الباميا اوقية وارفع فموعها وعرضها قليلاً الى الشمس

حتى تنبل ثم افزرها اقساماً واقل كل قسم بالسمن وحده حتى

يحمّر وخذ ٣ اواق لحمة واقلها بالسمن نفسها ثم خذ ٣ اواق

واعصرها وصفها من بزرها واجعلها مع الباميا واللحمة وخذ من

التوم راسين واقشرهما ودتهما ومعهما القليل من الكزبرة والملح

وانل بالسمن التي قليت بها الباميا واللحمة وصب ذلك والسمن

فوق الباميا واللحمة وعصر البنادورى في الطنجرة واضف الملح

وبهار وضع الطنجرة على النار وبعد هنبهة اضف قليلاً من عصير

الرمان الحامض او عصير الليمون الحامض واطبخ حتى ينضج وقدم

يخننا اللوبيا

خذ من اللوبيا الخضراء اوقة ونسرها من الطرفين جيداً ثم
اقصف كل قلب منها شققتين طولاً وعرضاً ثم خذ من اللحم ٣
اواق وقطعه قطعاً معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة واقلمها بالسمن نصف
قلية وافرم بصلة صغيرة جوانح رقيقة وضعها مع اللحم حتى تنقلي
جيداً وضع اللوبيا واللحم والبصلة في الطنجرة وتلمها بالملحة حتى
يصفر لون اللوبيا وغمرها بالماء واضف اليها الملح والبهار والفلفل
واطبخ حتى اذا تم التضيغ قدم

يخننا الباذنجان

لاوقة من الباذنجان ٣ اواق من اللحم الهبر خذ الباذنجان
وقشره وقطعه قطعاً مدورة بغلظ قيراط واقلمها بالسمن قطعي قطعة
حتى تحمر وخذ اللحم وقطعها قطعاً على ما ذكر في تقطيع لحم
اللوبيا واتل اللحم في نفس الادام الذي قلمت به الباذنجان فوق
اللحم واضف اللحم والبهار وغمرها بالماء واغل حتى تنضج
اللحم وقدم

ملغوفة صحيحة يخننا

لكل اوقة من الملفوف اوقيتان من اللحم الهبر خذ اللحم
وافرمها جيداً واقلمها قليلاً واضف اليها بصلة صغيرة مفرومة
ناعمة والملح والبهار والفلفل واتل حتى تنشف اللحم ثم ترها عن
النار واغل الماء وذبل الملفوفه اي اغلها به ذلتين ثم ترها عن

الذار وافتح قلبها وارفع منها القلب الصغير ثم اضع الى اللحمية ربع اوقية صنوبر وضع اللحمية في قلب الملفوفة وضمها الى بعضها البعض واربطها بخيط كي لا تنفلس ثم حمي السمن في الطنجرة جيداً وضع فيها الملفوفة وقلبها بالملقة حتى تحمر ثم غمرها بالماء واطبخ ومتى نضجت اعصر لها الليمون الحامض ودعها تغلي قليلاً ثم نزلها وقدمها وقبالتها الارز

يخنا الكوسا

لكل اوقية من الكوسا ٣ اواق من اللحم المبر خذ الكوسا واخرطه كقطع البقالة ونق كلا من القطع من بزرها وضمها جميعاً في الشمس حتى نذبل جيداً ثم خذ اللحمية وقطعها قطعاً مقعدة لا كبيرة ولا صغيرة وحجم السمن على الذار واقل اللحمية جيداً وارفع اللحمية من المقلاة وافرم فوق السمن بصلة صغيرة فرماً ناعماً واقطعها حتى تحمر نوعاً ثم ضع الكوسا في السمن ونسفه حتى يشقر جيداً ثم ضع اللحمية فوقه ونسف الكل معاً اي هز المقلاة هزاً ثم خذ ٣ اواق بنادورى واعصرها جيداً ونصفها من البزر وصبها فوق اللحمية والكوسا وغمرها بالماء واضف الملح والبهار والقرقة واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخنأ الجزر

لكل اوقية من الجزر ٣ اواق اللحم المبر خذ الجزر وانحته وقطعه انهاراً ثم خذ اللحم واسلقها نصف سلقة وارفعها وضع في طنجرة نحو نصف اوقية من السمن وحما وال به الجزر حتى يحمر ثم ائل اللحم ومعهما بصلة مفرومة ناعمة حتى اذا احمرت البصلة واللحم اضف الملح والبهار والقرفة ثم اضف الجزر الى اللحم وغمر بالماء الكافي وقدمها وقبالتها الارز كسائر اليخنأ

يخنأ الاسبانخ

خذ من الاسبانخ اوقية واغسلها مرة واثنين وضع على النار طنجرة فيها الماء حتى اذا غلى سقط فيه الاسبانخ مفروماً ناعماً ومتى قلبت الماء عليه نزل الطنجرة عن النار ودعها تبرد وارفع الاسبانخ راعصره وافرده على صينية واتركه ثم خذ من اللحم المبر اوقيتين وافرمه ناعماً وافرم بصلة صغيرة ناعماً واحمي السمن في مقلاة وضع اللحم في السمن واتلها نصف نلية وضع البصلة فوق اللحم واتلها واضف الى اللحم البهار والقرفة وشيئاً من الصنوبر واقل جيداً وخذ الاسبانخ الذي سلقته وضعه فوق التطبيق وغمر بالماء والطبخ على نار معتدلة حتى اذا تم النضج وتبقى على الطبخة شيء من الماء وقدم وقبالتها الارز المقلقل

يخنأ القرنيط

لكل اوقية من القرنيط ٣ اواق من اللحم : خذ اللحم

وقطعها واسلقها واقشط زفرتها واعلها حتى تنضج جيداً لان
القرنييط لا يتحمل غلياً وخذ بصلة وافرهما ناعماً في طنجرة في نصف
اوقية من السمن واقلها نصف نلية ثم خذ اللحمة التي سلقها
وضمها فوق البصلة وحركها حتى تنقلي وتكون قد قطعت القرنييط
ورفعت منه الورق والاروميه وضع زهرة القرنييط فوق اللحمة
واضف الملح والبهار وغمر الطبخه بالماء واطبخ على نار معتدلة
ثم اضف عصير اليمون الحامض وقدمها وقبالها الارز المفلفل

شيخ المغشي كوسا

خذ من الكوسا اوقية واقطع قمعه وانقره نصف نقرة وخذ
من اللحم الهبر اوقيتين وافرعه ناعماً ثم خذ بصلة صغيرة وافرهما
ناعماً وضع في مقلاة على النار سمناً وقل الكوسا حتى يشقر وافرعه
وضمه في وعاء حتى يبرد ثم اقل اللحمة في السمن التي قليت بها
الكوسا وحركها حتى تنقلي نصف قلية ثم اضف الى اللحمة البصلة
التي فرمتها وشيئاً من الصنوبر واقلي جيداً ثم نزل الطنجرة عن
النار حتى تبرد وخذ الكوسا الذي قليته واحشه بالتطبيقه وستفه
في الطنجرة وغمره بالماء واطبخه على نار معتدلة حتى ينشف ولا
يبقى منه الا قليل المرقه وصبه وقدمه وقباله الارز المفلفل

شيخ المغشي باذنجان

لكل اوقية باذنجان ٣ اواق من اللحم الهبر . خذ الباذنجان
الصنبر وقشره ودعه كما هو لا تقطعه واقله بالسمن حتى يحمر

واضع له تطييقه على ما تقدم وشق الباذنجان من بطنها واحشها
بالتطيقه واما السمته التي فضلت من الي الباذنجان فضها في الطنجرة
وستف الباذنجان فوقها وعمره بالماء واطبخه حتى ينضج وقدم

شيخ المنشي باذنجان باللبن

حضر الباذنجان من دون قشر وقلي واحش على ما تقدم ولكن
بدلا من ان تغمره بالماء خذ اوقه من اللبن المروب وصفه بخرقة
رقية وخذ بيضة واخفقها جيدا وضعها في اللبن وضعه في الطنجرة
على النار وانت تحرك حتى يغلي جيدا وضعه فوق شيخ المنشي
الذي طبقته ودعه يغلي باللبن حتى يعقد ودعه على حافة الموقد الى
حين الغداء وقدم وفانها الارز المفلفل

اللوبيا الفاصوليا بالفرن

خذ من الفاصوليا الحب ٣ اواق وضعها في طنجرة على النار
وعمرها بالماء ودعها تنضج نصف النضج ثم خذ اللحمه المبر الجيد
اوقه وضعها في طنجرة وعمرها بالماء واقشط زفرتها واساقها
نصف سلقه ثم خذ صينية وضع فيها شيئا من السمن وصف
الفاصوليا التي سلقتها من الماء وضعها في الصينية وفردا ثم خذ
اللحمه التي سلقتها ونح الفاصوليا من وسط الصينية وضع فيه
اللحمه واضف الملح والبهار ثم خذ من البنادورى اوقه واعصرها
وصفها فوق الفاصوليا واخبز بالفرن وقدم

الارضي شوكة

لسبعة من الارضي شوكة اوقيتان من اللحم الهبر. خذ اللحمه
وافرمها جيداً ثم خذ بصلة واقرمها كذلك ثم ضع المقلاة على النار
وقبها شيء من السمن حتى اذا حميت التى فوقها اللحمه واقلمها نصف
قلية ثم اضف اليها البصلة والملح والبهار وشيثاً من الصنوبر وانل
جيداً ثم خذ الارضي شوكة وارفع منه القشر اليابس واحشها
بالتطبيقه وضع في الطنجرة شيثاً من السمن ومتى حميت صف
الارضي شوكة فوقها حتى اذا انقلت اضف اليها الملح والبهار وغمرها
بالماء واطبخ ومتى نضجت قدمها وقبالتها الارز

يخنا العكوب

خذ من العكوب اوقيتين ونقه من الشوك والقشر والقه في الماء
ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً واسلقه حتى اذا ظهرت
الزفرة انشطه وتزله على الارض وضع في طنجرة على النار شيثاً
من السمن وافرم بصلة ناعماً والقها فوق السمن ثم ضع العكوب
فوق البصلة وحركه حتى يذبل ثم ارفع اللحمه من المرقه وضعها
فوق العكوب واضف الملح والبهار واقل قليلاً ثم غمر بالماء
واطبخ حتى اذا نضجت اليخفاء ارفها وممها شيء من المرقه وقدم

بخناء البريلا

خذ من البريلا اوقه ونقها ثم خذ من اللحم الهبر اوقيتين
واصنمه تطبيقه مضافاً اليه البصل والملح والبهار ودعها على النار

ثم خذ البزيلة التي نقيتها وضعها فوق اللحم الطميقة وغمرها بالماء
واطبخ حتى اذا نضجت قدم

يخن الفول الاخضر

خذ من الفول الاخضر اوقة ونقه من القشر ثم خذ ٣ اواق
من اللحم وقطعها قطعاً واتلمها بالسمن ثم ضع الفول بالطنجرة مع
اللحم واقل جيداً وخذ باقة كزبرة وافرما ناعماً واغلبها ودقها
مع شيء من الثوم وقليل من الملح واضفها الى الفول وحررهما
حتى ينقل ذلك كله معاً ثم غمره بماء واطبخ حتى اذا نضج قدمه
وقبالة الارز

يخن الكما

خذ من الكما ٣ اواق واسلقها حتى تنضج وقشرها وقطع
كلاً منها اربع قطع ثم خذ من اللحم اوقيتين وقطعه قطعاً كاللحم
المشوي ثم ضع على النار طنجرة فيها السمن واقل الكما ثم ضع
فوقها اللحم واقل معاً حتى تحمر ثم غمر بالماء واضف الملح
والبهار واطبخ بحيث تنشف من الماء وقدم

الهليون باللحم المسلوق

خذ اللحم واقشطها واسلقها واقشط زفرتها حتى اذا نضجت
نصف النضج افرم بصلة واقلها بالسمن الحامية حتى تشقر وارفع
اللحم وضفها فوقها حتى تنقل وقطع الهليون وضف فوق اللحم
الساخن وحرك ومتى ذبل اضف من مرقة اللحم وغط

واطبخ حتى يتم النضج وقدم

الملوخيا خضراء

الملوخيا الخضراء وهي العائمة . لاوقه منها ٤ اواق من اللحم
المدخن مع كثير من العظام فاسلق واتشط الزفرة وخذ الملوخيا
واغسلها في ضلوعها وقطف الورق وفردته حتى يهوى وحق نشف
اجمه شيئاً فشيئاً وافرمه كفرم التبغ وخذ من الكزبرة باقة ومن
التوم سنين وملحاً ودرق معاً وضع اوقية سمن في طنجرة واخف
اليها الكزبرة والتوم واقل وارفع العظام من اللاحمة التي سلقتها
واخف اليها الكزبرة واقل على النار وضع الملوخيا فوق المرقة
واللاحمة واغسل حتى اذا ظهر على وجهها قشوة تزلها على الارض
لانها نضجت وقدمها وقبالتها الارز

يخنا التفاح

خذ من التفاح اوقة واتشره وقطعة قطعتين وارفع بزره
وخذ من اللحم اواق وقطعه قطعاً معتدلة تضعها في الطنجرة وتسلفها
واجعل في طنجرة ثانية اوقية سمن وانل بها التفاح شيئاً فشيئاً
حتى يشقر وارفع اللاحمة من المرقة وضع الطنجرة على النار
واطبخ لكي يتم النضج واجعل قليلاً من المرقة وقدم وقبالتها الارز

يخنا النقوع بالقلوباب

خذ من النقوع اوقة وارفع

اللوز والفستق

سمن والى فيها اوقية صنوبر وما ذكر من القلوبات واقليها حتى
تشقر ثم خذ النقوع الذي رفعت نواه وضعه فوق القلوبات وخر كما
معاً حتى اذا انقلت اضف اليها من السكر اوقيتين واتلب ذلك كله
الى الطنجرة وضع فوقه نحو قدحين من الماء واطبخ على نار
هادئة حتى اذا نضجت وتبقى عليها قليل من المرقعة قدمها
وقبالتها الارز المفلقل

شوربة الساكو

احضر نصف اوقية ساكو ونصف اوقية كريما الحليب
وصفار ثلاث بيضات وملحاً وافياً وثمان اواق زوم شوربة وكيفية
عمله هي . اغسل الساكو في الماء الغالي ودعها في الماء لوقت السكب
وفي الصيف اغسلها بماء فاتر وعند السكب تكون مستوية نصفها
فوق زوم الشوربة وضع الكريما على النار وامزج صفار البيضات
جيداً وضه فوق الكريما الغالي وضمفها بالمجمل فوق الشوربة ولا
تغلها ابضاً وتكون واضعاً الساكو بنصفها فتسكبها

شوربة شعير افرنجي

يصول الشعير ويتقع في الماء البارد مقدار اربع ساعات ويؤتى
باللحم ويوضع مع ماء بارد على النار حتى يزفر فتشال زفرته ثم
توضع بصلصة صغيرة وان وجد قليلاً من البقدونس تضعه معها
ومهما خطر لك من انواع الخضرة ضع منه معها قليلاً ايضاً ولا
بد من وضع البنادورة ثم تاتي بالشعير المنقوع في الماء وتضعه على

النار بمائه البارد ولما تحل اللحم وضع من زومها فوق الشعير فيغلي
على النار وكلما نقصت الماء تضعف اليها من زوم اللحم وتزيد اللحم
ماء زلالاً حتى يعقد الشعير واللحم تستوي فتصفى اللحم
والخضرة وتضع الماء فوق الشعير فتسمى حينئذ شوربة خضرة

شوربة القمح

ضع لحم في ماء بارد مع قليل من الملح واغليها حتى تخرج
زفتها وبعدة ضع معها بصل وبنادورة قليلاً حتى تستوي اللحم
ثم صفها وصر رزاً وضعه بمائها وعندما يستوي الرز ينبغي ان
تكون محضراً لحم مفرومة جيداً ومازجها بيضة وقليل من الطحين
مقرصة كحل ومقلية بسمن فتضعها مع الرز ربع ساعة وهكذا
تصلح للاكل واذا شئت تعملها غير شكل فدقها بجرن لتنم وقرصها
كذلك واقلها بسمن او لا تقلها بل قرصها بعد الدق وامزجها
ببقدونس واعمل لها شوربة رز او غيره

البستيمتشو

نق شحم البقر من القشر ودقه جيداً حتى ينعم واسحب
البشوش منه بسكين مثل الكبة واعجن من الطحين الفرنسي
ضعفي الشحم في ماء وصفار البيض وينبغي ان يكون العجين شديداً
ومعجوناً جيداً ثم مده على اللوح ومد الشحم فوقه ولف العجين
على الشحم حتى يمتزج في بعضه ومده في الشويك ليرق ثم لفه
ثانية ورقة الى الاربع مرات وكل مرة رقة اسمك من التي قبله

واعمل رقاقة من العجين بصحن وضع فوقها درائن او مربى او
تفاحاً او شقف رستو بسلسة او فروج بساسة وغطه بغطاء من
عجين ضابط واطبعه وانقشه كما زغب ثم انقبه من نصفه واخبزه
في الفرن حتى يحمر

خلاصة اللحم

قطع هبر العجل قطعاً صغيرة ودتها حتى تنعم جيداً ثم
اضف اليها لميلاً من الماء البارد او الفاتر ودتها ايضاً ثم اعصرها
بمعصرة واضف الى الباقي بعد العصر لميلاً من الماء البارد واعصرها
ثانية وسخن العصير حتى يخبث ورشحه ثم جففه بحمام مائي حتى
يصير بقوام الخلاصة ويفضل لحم القلب على غيره لهذه الخلاصة . وهي
الذيذة الطعم طيبة الرائحة وتذوب سريعاً في الماء

جلاء النحاس بالحوامض

ان كثيراً من الادوات النحاسية يهذر جليته بالبارد وغيره
من الاجسام التي تأكل النحاس لعدم استواء سطحه او خوفاً من
تخديش نقوشه او لما يشبه ذلك من الاسباب ففي مثل هذه
الاحوال يستغنى بالحوامض عما سواه لانها تجلو النحاس غاية الجلاء
مع سهولة الوصول بها الى كل ما عمق وبعد من النقوش على سطح
النحاس وسلامة النقيش من الخدوش . فاذا كان النحاس المراد
جلاؤه ملطخاً بالدهن او يالزبت يحمي اولاً ثم يغط في ماء
حمض بالخل ثم في ماء نقي وبعد ذلك بكال جران من حامض

البترك ويمزجان بالماء او يمزج جزء من ملح النشار وجزء من
 زيت الزاج (الحامض الكبريتيك) وجزء من الحامض النتريك
 وجزء من الماء (ويندوب ملح النشار في الماء حتى يشبعه) وتغمس
 الآنية والادوات النحاسية في المزيج الاول او الثاني برهة لا
 تزيد على عشر ثوانٍ ثم ترفع وتغمس في ماء بارد تبقى ثم في ماء
 سخن وصابون وتنشف في دقيق النشارة الحامض فاذا رمت بعد
 ذلك ان تحفظها من الصدا فادهنها بفرنيس والاحسن تركها بلا
 دهن وتكرير الجلاء عند الحاجة

شوربة البشلة او البازالا

ات بلحمة الشوربة واغلها على النار مع الماء البارد وضع
 ملحاً معها واقشط زفرتها ودعها تغلي بعد ما تضع معها بقدر واس
 وبنادورة وبصلة واما البشلة فتضعها قبلاً بماء بارد ٤ ساعات ثم
 ضفها على النار حتى تستوي فتصفى بالمصفاة وارمى تشورها ثم
 صب اللحمه واغلها معاً حتى تنقد - والبض يحبون وضع قطعة
 خبز افرنجي مقلوة باليمن او بالدهن حتى تحمر فوق هذه الشوربة
 حالما تسكب

شوربة العدس

استعملها كشوربة البشلة ما عدا تقع العدس في الماء البارد
 وهكذا تمل بقية الشوربات من بطاطا وخلافه

شوربة الخضرة

بعد اخذ خواص اللحم ونصفيته كما ذكرنا سابقاً تجلب من كل
انواع الخضرة مثل لفت وبطاطا وجزر وما اشبه وتفرمه قطعاً
صغيرة مثل الصنف واخلطه في بعضه وضعه مع زوم اللحمية على
النار حتى يوقد فيستوي

اليخنا

اذا كانت بازنجان او كوسا او بطاطا او قرنيط او بامى
او لوبيا هذه جميعها تحمرها في السمن او الدهن بعد ما تحمر
اللحم لها وترفعها ثم تحمر قليلاً من البصل وتلقى الخضرة المحمرة
فوق البصل وتضع ماء وملحاً وبهاراً وبنادورة وشعها تنلى
حتى تستوي

داود باشا

يؤتي بلحمية هبر وتندق كالكمبة ثم تعملها قطعاً مثل الكفتة
وتحشها بصنوبر بعد ما تضع ملحاً وبهاراً وتقلها بالسمن وبعده
تضع عليها حامضاً بمرقة وتقلل امامها رزاً

كهك بحجين

ضع سمناً في طنجرة على النار وضع فوقه قبضتين من
طحجين فرنساوي وحركها حتى تستند فارفعها عن النار وضع فوقها
اوقيتين حليب وحركها حتى تنوب الميجينه ثم ضعها على النار ولما
تنلى ارفعها عن النار وحف جنباً فوقها واكسر خمس بيضات

وضع الصفار فوتها فقط وحررها ثم صبها في جاط وضع مالحاً
وضمها في فرن حتى تستوي

ويعمل على شكل ثانٍ كالاول الا انه يختلف عنه بوضع
زالال البيض مخفوقاً بالشريط جيداً ويمزج به ويصب في صحن ثم
يوضع في الفرن كما تقدم في الشكل الاول
كري

افرم بصلة ناعمة وحررها على النار في السمن وقطع شقفاً من
الروستو اخلطها مع البصل حتى تنقلي ماء وضع فوتها ماء حتى
تغلي ولما تستوي احضر معلقين كري بمزوجتين بطعنين قليل
وذوبها في ماء بفنجان وضعها فوق لحم الفروج وقلل رزاً امامها
بدن لحم

اعجن اوقيتين طحين مع اوقيتين شحم بقر مفرومين ناعمين
متقايين من الشلوش وملحاً مذوباً في الماء وادهن القالب في زبدة
ورق العجينة بأوبك وضعها في قالب على وسه وقطع لحم هبر
مطبوخ مع دهن او مفروج مقلي مع ملح وبهار ورش عليها
طحين وتليل من صلصة البادورة وضعها في قالب واللحم العجينة
على بعضها وصر القالب بفوطه واربطها عند كعبه وضعها في طنجرة
على ماء تغلي مقدار ساعتين والماء لا ينبغي ان ينقص حتى تستوي
شكل قرقور غنم

احضر لحم جيد وكلا مع دزينة بطاينوس من المكبوس في

العلب مقدار محن الجميع وان اردت تغيير طعمته ضع بصله صغيرة
مع قليل من البطاطا مقطعة قطعاً صغيرة وافرم بقدرونس وعرق
الطين واعجن عجينة جيدة من بطاطا وطحين او اعجن غيرها
من كريم وكربونات الصودا اذا عدلت عن الاولى وينجب ان
تكون خفيفة وبمده اي عجينة اردتها تصلح لاسلق
ارز بدفين

بل الحمص اولاً بماء بارد وحده واسلق اللحمة التي يجب
ان تكون هبر ودهن حتى تطلع زفرتها فتشيل الزفرة وذعها
تستوي ثم قطعها قطعاً وات بسمن واحه على النار واكل اللحمة
وارفها ثم اقل البصل المقطع فرماً خشنة حتى تذبل بالسمن وضع
الحمص مع البصلة بالمقلاة واقطعها مفاً وضع الجميع في زوم اللحمة
لتغلي قليلاً وفلفل عليها ارزاً وضع قليلاً من الكراوية في الرز
عند سكه

ارستيو

ات بلحمة فلات او روستو ظربة وقطعها قطعاً وورقة رقيقة
وقشر بطاطا وقطعها مدورة وبصل كذلك وضعها بالترتيب طبقات
بعضها فوق بعض الاول بصل ثم لحم ثم بطاطا وبين كل طبقة وضع
بهارات وضرب ماء لتغمرها وملحاً كفاية واغلها على نار خفيفة
حتى تستوي

لحم بخل

اقل لمة هبر في السمن المتحمر واضعاً معها توماً قليلاً ثم
ضع كباية ماء وملحاً ومهارات فوق اللحمية بعد القلي ودعها تقلي
على نار خفيفة ولما تستوي ضع كباية خل ودعها تقلي قليلاً
واسكبا وفلفل ارزاً ان شئت وكل

لحم بعجين

اهرم لمة مدهنة واهرم بصلة هراماً ناعماً فاركاً اياها في بهار
وملح واضعاً اياها فوق اللحمية وامزجها كلها مع بعضها وضع
قليلاً من الصنوبر وحب اليمان الحامض ثم تعجن طحيناً
وتقرصه على صدر وقبلما تمذه ادهن الصدر بسمن وكلما مدت
قرص ادهن اصابعك بسمن وينبغي ان يكون تدوراً مثل قرص
القطايف وضع فوقها ما تبلته واخبزها في الفرن لتستوي
فتصلح للاكل

الرسو لحم

تات بلحم فلاتا من البقر وان كان ضائي فمن الفخذ ويكون
الاحم بايت وضع سمناً في الطنجرة واقلي اللحمية حتى تحمر واقلي
قليلاً من البطاطا معها واضعاً بصلة معها ثم تضع كباية ماء فوقها
ودعها تقلي كلها على مهلها وان شئت تفلفل رز على زوم اللحمية
الحاظر لك والا امزجها بقليل من الطحين مع زوم اللحمية
قصير صلصة حينئذٍ والبعض يحبون نحر اللحم ويضعون توم معه

عندما يقولونه على النار

گستلانه

تبات اللحمة وتفصل كل ريشة وحدها وترض بمدقة وضع
بهاراً وملحاً عليها وان بيض واكسره وغط قطعة الكستلانه به
ثم تكون محضر كعك مسحوق او طحين مفروك بقليل من
البقدونس الناعم وغطها في البيض ثانية واقلها حيثئذ بالسمن وان
شئت فاعمل لذلك صلصة في البنادورة او مهما اردت واغل الكستلانه
مع الصلصة على نار خفيفة مقداراً خفيفاً لتستوي

الكففة

اهرم لحم هبر جيداً وضع فونها بقدونساً وملحاً وبهاراً
وقليلاً من البيض حسب الزوم وقليل من الطحين وقرص ذلك
واقلها بالسمن حتى الاستواء وان شئت فاعمل لها صلصة مثل
الكستلانه

لحم ملفوفة

تأتي بلحمة فلاتة او هبر طرية وشرحها ورضها وضع لها
ملحاً وبهاراً وضع مقدار اصبع من دهن الفم وتليلاً من البقدونس
وقطعة بصل في كل بضعة وافنها واربطها في خيط واقلها في السمن
لتحمر واعمل لها صلصة واغلها تليلاً لتستوي

زرده

يغلي الرز على النار ويكب ماؤه ثلاث مرات ليستوي ويوضع

دبس فوقه حتى يحلّي ويفلي على النار قليلا فيسكب في صحن وان
كان بسكر ضع ماء على الارز ثم ضع السكر ودعه ينلي كما
ذكر واسكبه

ارنيه

قطع لحمه هبراً ودهناً وضع معها حصاً واخرج زفرتها واغلها
حتى تستوي افرم بصلاً حينئذ واقلي اللحمه بسمن وارفعها وارم
البصلة حتى تذبل وضع الحص فوقها واقلها معاً ولما تحمر اخضر
مرق اللحمه واللحمه وطبقهما سوى ليقلوا قليلا وان بطحينة
او صنوبر او جوز او ليمون حامضاً واغلها معاً واعمل بهذه
كبة حسب الاستحسان

باذنجان مطبق

قشر الباذنجان مرباً وشقه بالنصف واقله بالسمن على النار
حتى يحمر وافرّم بصلاً وجرها على النار بسمن على حدة فضع
صنوبراً وجره وافرّم لحمه وضعها فوقها حتى تحمر وضع الجميع
مع الملح والبهار في قلب الباذنجان وصفه على الطنجرة وان شئت
تحشي كوساً وتضعه فوق منه مع بنادورة فانخاطر لك

بصل محشي

قص قليلا من البصل من كعبه واسلقه على النار نصف سلقه
وصفه من الماء وانشره في الهواء حتى يبرد ثم نسله من بعضه
واحشه لحمًا مفرومًا وصنوبراً مقلباً وضع ملحاً ومفللاً وقرقة

وكبس قرنفل وصف البصل في الطنجرة وضع عليه ماء قدور
الحاجة وعند ما يستوي اعصر عليه الليمون الحامض ودق قليلاً
من التوم معه

ارز محشي

اطبخ الارز في السمن حتى يستوي ثم دقه لينعم واعمل له
تبيلة وافرم بصله وحررها في السمن ولحمة ناعمة ضمها فوق البصلة
حتى تحمر ضع قليلاً من البقدونس المفروم مع كم بيضة وامزجها
كلها مع بصلها وضع ملحاً وبهاراً واحض الارز كالكمة بالفرن
او كبة الاقراص وكلما عملت قرصاً احشيه وادهنه بالبيض ثم
بالقساط واتلها في السمن

ارز محشي في القرن

اسلق ارزاً حتى يستوي ثم صفه من الماء وارجه الى الطنجرة
وامزجه قليلاً وات بطنجرة وادهنها سمناً ورش عليها بقساطاً
وصب الرز في الطنجرة وجوف الارز من نصفه واعمل له تبيلة
وافرم بصله وحررها في السمن وكذلك اللحمة ينبغي ان تكون
ناعمة وامزج الجميع وضع صلصة بذادورة فوق المزيج حتى تغلي
وتنقد فصبها في نصف الارز واعمل لها غطا من ارز وضهما في
القرن لتستوي

بطاطا محشي

حضر كبار البطاطا وانقرها وافرم لحمة سميسكات طرية فرماً

رفيعاً مثل الضفر وضع ملحاً وبهاراً واذا شئت ضع صنوبراً مع
 الاحمة واحشي البطاطا وضع قطعتين صغيرتين من الدهن مع الحشوة
 وضما في قدر فخار وضع سمناً كفايه ثم ضما على نار خفيفة
 وضع تنكة على باب القدرة وعلها قليلاً عن النار او غطي القدرة
 وابقه من ثلث ساعة الى نصف ساعة فيستوي

مقادم غنم او بقر مسلوقين مع صلصة

اسلق المقادم حتى تستوي جيداً وعندما تستوي ارفعها وابق
 العصير في الطنجرة واعمل لها صلصة بيضتين واعصر عليها ماء
 ليمونتين حامض وامزجها جداً مع الصفار ثم ضما مع العصير
 الذي على النار وانت تحركه مقدار دقيقتين حتى تمتد الصلصة واياك
 ان تفرط ثم تسكبها فوق المقادم
 مفركة كوسا

ابرش الكوسا من خارج واحذف له وافرمه وضع سمناً في
 طنجرة واقله حتى يذوب الكوسا ثم ضع له ملحاً وبهاراً وضع
 فوقه كم بيضة وامزجه قليلاً على النار
 كوسا شيخ المحشي (تطبيقه)

شرح الكوسا شرحاً واقله بالسمن وحرر صنوبراً وافرم
 فوقه بصرة زاعمة وعندما تذبل ضع الاحمة ايضاً وحرر الجميع وضع
 بهاراً وملحاً واحضر الطنجرة وصف فيها كوسا اولاً وافلش
 فوقها من التطبيقه ثم رجع فتضيف كوسا وتفرض تطبيقه على

هذه الكيفية حتى ينتهي الجميع وحضر عصير البنادورة وضعه فوقها
وقليلاً من الماء. وضعها على نار خفيفة ولا تحركها حتى تستقيم
بالعلي مقدار ثلثي الساعة فتستوي وهكذا يحمل الباذنجان

رفيولا

حضر ثلث اواق طحين فرنسوي وضع فوقها ربع اوقية
زبدة وافركها واعجنها في ماء او حليب ويكون عجينة شديداً ثم
مدّها في الشوبك رقيقاً وتطعمها مثل السنبوسك واعمل لها حشوة
وافرم لحمه وحررها مع صنوبر وضع سبانخاً وسلقاً واتلها معاً مع
زبدة واحش العجين وطبقه واسلقه واتلي لحمه مفروماً وضع
عصير البنادوري فوقها واغلها حتى تعقد واسكبها فوق الرفيولا
على صحن

شيش برك

افرم لحمه فرماً ناعماً مثل الكفتة وافرم بصلة ناعمة وافركها
في بهار وملح وضعها فوق اللحم واعجن عجينة شديدة مثل
عجين الكناج ولا فرق اذا كانت بخميرة او لا ثم رتها بشوبك حتى
ترق وقطعها بظرف فتجان تهوة واحش تطعم العجين من اللحم
المذكورة انفاً وطبقها مثل السنبوسك ثم لفها على بعضها والحمها
مدورة ثم اجلب لبناً وصفه في منخل وضعه على النار واذا كان
لبن بقر ضع فيه بيضة ومعلقة نشا اكسرها في قليل من الماء
وحرّك اللبن وهو على النار حتى يغلي ثم زد ثلثي اللبن ماء واذا

كان لبن معزى لا يلزم بيض ولا نشا بل ماء ولما يقلى ثانية عند
وضع الماء سقط العجينة المحضرة ودعها تقلى ثلث ساعات واجلب
قليلاً من الكزبرة وقشر حصّ توم ودقها سوى واذبلها بقليل من
الدهن على النار وضفها فوق لبن الشبشبرك واسكه

يخنا كوسا

اجلب كوسا صغيراً طرياً جداً وحمره بالسمن صحيحاً ثم قطع
لحمه وحمرها ايضاً وحرر بصلّاً ايضاً وطبق الجميع وضع عصير
بندورة معها وقليل من الماء ودعها تقلى على النار بتان وتكون
وضعت ملحاً وبهاراً

عوامات اللحم

اجلب اللحم هبراً واسلقه بماء قليل حتى يستوي فتفرمه
فرماً ناعماً جداً ثم عده الى الطنجرة التي فيها مرقة وضع قليلاً من
الحليب والزبدة وملحاً وبهار ورش قليلاً من الطحين معها وحركها
على النار حتى تنشف وتمسك في بعضها فترش طحيناً على لوحة
وتسكبها ولما تبرد رصها مثل محشي الملفوف واملا بطوامة دهناً
او بسمناً ولما تحمى غط اللحم في بيض ولونه في بقسماط مدقوق
او خبز ناعم وضعه في الدهن واقبله مثل العوامات

باذنجان مقلي مع لحم

افرم لحمًا هبراً فرماً ناعماً وقليلًا من البقدونس واكسر
بيضتين او بيضة ورش طحيناً وملحاً وبهاراً واجلب باذنجاناً

واقطعه من تحت العنق لحد الزر ثم روسها في سكين وذبلها في
السمن على النار ثم تأتي بالاحمة وتلبسها موضع المروس وعند
العنق تروسه مسكة حتى نصير هيشها مثل هيئة التجاس بمنقه ثم
غطها في البيض او لوثم في كملك البقساط المدقوق وتلها وهكذا
تصلح للاكل

لبن امه

ضع لحمه على النار وارفع زفرتها حتى تستوي نصف استواء
ولا تكثر ماءها ثم ارفقها من الطنجرة هي ومرتها وضع سمناً في
الطنجرة حتى تحمي واقطع بصلاً مفروماً قطعاً كبيرة وحررها
بالسمنة وضع الاحمة المسلوقة فوقها وحررها قليلاً ثم البصلة واجلب
لبن معزى وضمه فوقها ومتى غلت ايضاً ضع مرق الاحمة فوقها
وضع لها ملحاً وبهاراً واذا كان لبن بقر اكسر بيضة وملقعة
طحين وضعها في اللبن حتى لا يفرط . واذا كان زوم الاحمة
كثيراً لا يوضع كله وابقه يغلي حتى يقد ويستوي

الرز مطبوخ

فللرز واعمل له تطبيقه من لحم وصنوبر وبصل وبندورة
واجلب طنجرة او تنكة ادهنها بسمن او دهن ورش ككفاً
مسحوقاً او طحيناً ثم ضع من الرز في كعبها اول طبقة رز ثم
افرش تطبيقه ثم رز واضغطها في يدك وملسها ثم ضع تنكة على
وجهها وضع قليلاً من البخر من تحت ومن فوق حتى تثبت وتحمر

قليلا ثم طباها على صحن فنزل من التذكرة خالصة

ملفوف

اجلب ملفوفة وارفع منها كم ورتة من الوجه واقطعها بالسمن
على النار حتى تحمر فارفعها حينئذ وجوف قلبها واحشها لحم
وصنوبر وضعها في طنجرة على النار مع ماء حتى تستوي فتوكل
مع كبة او ارز او غيره

السبانخ

اجلب سبانخ ونقه واغسله وافرمه ثم اسلقه وصفه جيدا
بمصفاية واعمل له تطبيقا من لحم وصنوبر وبصل واضأ له ملحاً
وبهارا وضعه فوق السبانخ واغلي الجميع معاً قدر نصف ساعة
ومتى استوى اعصر له ليموناً حامضاً وفلفل قبالة رز

كبة البطاطا

اسلق البطاطا وقشره ثم دقه في جرن حتى ينعم وتكون
بلات البرغل وعندما تجلبها ضع لها قليلا من الطحين لئلا تقلش
وانت تقلبها ثم بعد ما تجلبها دقها حتى ينعم البرغل جيدا واعملها
اقراصاً واتلها بزيت او مدها في صينية مدهونة بزيت وقطعها
بسكين مثل الكبة بالفرن وضع فوقها قدر العازة زيت واخبزها
بالفرن ولا تنس ان تضع لها ملحاً وبهاراً وكبة القطين هكذا

القلقاس

قشر القلقاس وقطعه قطعاً مدورة واقطه بالزيت حتى يحمر

وتكون فاقش الحمص ومنظفه فاهرم قليلاً من البصل وقطعه بالزيت
وضع الحمص فوقه واقبله اربع خمس قلات وضعه فوق القلقاس
وضع ماء وملحاً كفاية على النار ولما تستوي ضع له حامضاً

كبة اللحم

اجلب لحماً هبراً ودقه لينعم ونقه من الشلوش وبمد ما
تنعم اللحمة جيداً ضمه في صحن ودق بصلة وملحاً وبهاراً قدر
اللزوم حتى تنعم ثم اجلبها مع اللحمة وارجم دقها قليلاً وصول
لها برغل ودقها سوية حتى تنعم وتصبر مثل الدجين . واة اللحم
يلزمها ثمانية اواق برغل والبعض يحبون اكلها نيئة فتوكل حينئذ
وان اردت عملها كيباً اسلقها مع كشك او شوربة ارز او لبنة
واذا اردت عملها اقراصاً محشوة اقلها بالزيت فيصح او بسمن
او بدهن كذلك او تدهن الصينية سمناً وتضع الاقراص فيها
فتخبزها بالفرن . وتعمل بالصينية نوعاً آخر . تدهن الصينية
بسمن او دهن وتفرش من الكبة فرشاة رقيقة قليلاً فوق السمن
على وسع الصينية بشرط انها تكون بسمك واحد ثم مد الحشوة
التي تكون من لحم وصنوبر وبصل على وسع الكبة ومد فوقها من
الكبة ايضاً ما هو اسمك من الاول بقليل وقطعها بالسكين
كالبقلاوة وضع فوقها سمناً واخزها بالفرن حتى تحمر فتستوي

كوسا اقلما

اجلب اوقة كوسا واة لحم هبر ومهما دهنة واوقية صنوبر

افرم اللاحمة وقلها بالدھنة مع الصنوبر حتى تستوي وضع لها
 ملحاً وبهاراً . وانقر الكوسا كاللطيقة واحشها من اللحم
 والصنوبر والبدها جيداً وقلها بمن او بسدهن حتى تحمر وصفها
 في طنجره بترتيب وضع لها ماء حتى تفرها وضع لها حامض
 الزمان واغلها على نار خفيفة حتى تستوي ويتقي شيء يسير من
 زومها وان اردت سكبها كاللطيقة او في صحن فالخاطر لك

محشي القرع

اجلب القرع وانحت القشره الخارجيه قليلاً وانقره ووضعه
 في ماء ثم احضر له حشوة لحمياً ورزاً وبهاراً وملحاً واحشي
 القرع ثم ضع له ماء حتى يستوي نصف استواء ثم اعصر له
 حامضاً ليموناً او حصرماً او رماناً حامضاً وهو الاحسن ثم دق
 حصين توم مع قليل نفع وقليل ملح واكسرها في الحامض الذي
 عصرته ووضعه فوق القرع حتى يستوي

رقبة محشية

اجلب رقبة قدر عازتك وجوفها عند القصاب او باليد
 واحشها لحمياً ورزاً وصنوبراً وخطها وضعها في طنجرة وضع
 فوقها ماء كفاية وقليل من الملح وضمها على النار ولما تستوي اذا
 اردت تعمل على مرقها شورية فالخاطر لك . ومثلها يحشى
 الدجاج بهد تنف ريشه

يخنة البريان

اجلب لحماً هبراً وقطعه شقفاً كبيرة وقشر بصلاً قدر حاجتك
 وشق البصل بالسكين تصلاً وابقه صحيحاً وقله هو والاحمه في
 طنجرة حتى يحمر جيداً وضع لهما ملحاً وبهاراً وانت ثقلهما
 ثم ضع فوقهما ماء قدر اللزوم وابقهما على النار المستوي جيداً
 وان شئت ثقلل ارز قبالها فالخاطر لك

مجدره مذرذره

ضع زبناً في طنجرة وافرم بصلة وحرها جيداً ولا ترگها
 بيضاء لكي لا يطالع الزيت وبعده اذا شئت ارفع نصف التقلية على
 جانب وصول عدساً وضعه في طنجرة على نار مع القسم الباقي
 من التقلية ضوع له قليلاً من الماء حتى يستوي نصف استواء ولا
 تركه ينخفض ابداً ثم وصول الرز وضعه فوق العدس وزده قليلاً
 من الماء ولا تدعه ينخفض مع العدس حتى يكون مذرذر ولما خلص
 اسكبه وتأت بالقلية التي ابقيتها وتقرشها فوقه

السلطات

قد تستعمل من خيار وندوره وبقدونس وشمناء وروملقوف
 وبقلة وخس وبطاطا مسلوقة وباذنجان ومقتي وزعر اخضر ورشاد
 وكرفس ونعنع وضلوع فجل وقرص عني وهندبا افرنجية ونعنع
 ماء والبعض يسمونه حبق ماء وقرّة وجرجير وحارقة وفلفلة
 ولفت مكبوس وامثال هذه ويعصر فوقها حامضاً ويوضع لها زيتا

وملحاً ويدق حصّ توم مع ملح حسب الذوق واللزوم الخ وكلها
لا تخفي على من يستعملها

صلصة حلوة

احضر فنجان سكر ونصف فنجان زبدة وصفار بيضة ونصف
فنجان نيزد سخن واخبطهم سوى واخفق زلال البيضة جيّدا
وضعه فوق الصلصة وانت تخطه على النار حتى يفور
صلصة لحم مفرومة

في الاول حر بصلّة مفرومة ناعمة والقي فوقها كبشتين
طحين وحرّكهم منهم حتى يثقلوا وضع لهم مرقة شوربة وحرّكهم
واكسرهم جيّدا حتى يصيروا مثل الخبيصة ثم ارفعهم عن النار
وافرم لحم ناعمة وحرّها في السمن ثم ضمها فوق الصلصة

صلصة سمك المسلوّق

يؤتى بقليل من الزبدة والطحين ويكسر الطحين مع حليب
وفلفل وقطعة بصلّة وقشرة يملونة حامض وحرّكهم على النار مع
الماء حتى يجمدوا كاللبن

صلصة لحم مسلوّق

احم سمنّا على النار وضع فوقها مرقة اللحم واكسر قليلا
من الطحين الفرنسي وقليل من الملح وحرّكهم ثم ضع صفار
بيضتين فرقهما واغلي الجميع حتى يثقلوا

كوسا تطيقة

يلزم لرطل الكوسا سبعة اواق لحم هبر ووقيتين ذهن وواقية
صنوبر وثلاثة اواق ارز وخمسة اواق بازنجان وكيفية العمل انقر
الكوسا ولا ترقيها كثير وافرم اللحم فرما رفيما وحررها بالدهنة
وضع الصنوبر فوقها وضع لها ملحاً ونهارا كفاية وهى استوت
اقسمها بالنصف واسلق الرز وصفه من الماء وضعه فوق نصف
اللحمة واخلطهما معا وضع قليلا من الزعفران فوق الرز لصبغه اذا
اردت واحش الكوسا والبده جيدا واقله بالدهن حتى يحمر وتكون
وضع النصف الباقي من التطيقة في طنجرة وفارشه بارضا تقصف
الكوسا فوق التطيقة بترتيب فقشر البازنجان واقله صيحجا حتى
فتشقه وغطيه الكوسا وضع فوقها قدر ثلاثة اواق ماء وضع
الطنجرة على نار خفيفة حتى ينشف الماء ويبقى الدهن فقط فتستوي
فتسكبها في صينية وكيفية سكبها طب الصينية على باب الطنجرة واقلب
فوق الصينية فينزل البازنجان تحت الكوسا والتطريقة فوق الكل

كوسا محشي

انقر الكوسا وخذ لحمه مدهنة وافرمها ناعمة جدا وصول
الارز قدر اللحمة او اكثر قليلا واخلطهما معا وضع لها ملحاً
وبهارا واحش الكوسا منها ولا تلبدها بل احشها وابقها ناعمة
قيراط اذا كان معها محشي ورق عنب وان كان بندورة اكثر من
قيراط بقليل او مع لبن كذلك الامر

ولنجان القاري كيفية طبخها بالاشكال المذكورة فنقول . ان
 شئت طبخها مع ورق عنب او ملفوف تحشي الورق وتلفه وتصفه
 في ارض الطنجرة صف او اثنين وتصف الكوسا فوقه وتحشي
 الباقي من الورق وتصفه فوق الكوسا وترش عليه قليلا من الملح
 وتغمره بالماء وتطبخ عليه صحناً حتى لا ينفرش ورق العنب عند
 الغلي . وان كان مع بندورة ضع في الطنجرة شوية دهن واسلمها
 وافرغ فوقها البندورة واقلمها لتقلي فتصف الكوسا فوقها وتنصرها
 ماء وترش فوقها شوية ملح وتضعها على النار لتسوي . وان كان
 مع لبن تضع اللبن في طنجرة وتغله على النار قليلا وتضع فوقه
 شوية ماء وتحركه في معلقة لثلا يلزق وتضع الكوسا فوقه وتغله
 على النار ليستوي واذا شئت تضع فوق اللبن نمنع يابس يكون
 ناعم فالخاطر لك

صاغة راس بقر

بعد ما تسلق الراس جيداً اتزع الشخاع ودقه وضعه في
 الطنجرة مع ملح وطحين وسمن وحرره وضع مرقة اللحمه
 واهرم بقدونس وعندما تستكهم اكرس بيضتين وضع الصفار مع
 قليل من الحامض فوق السلسه

صاغة ماينوز للسملك

اسلقه . ييضات وقشرهم وافصل البياض وحده والصفار
 ضعه في طنجرة وحرره حتى ينعم واعصر ليمون حامض عد

وكلا عصرت شقفة ضع قليلا من الزيت وحر كمهم على نسق واحد
حتى تخلص الليمونات وكل الزيت لا يكون أكثر من نصف او
ثلثين الاوقية وصبهم فوق السمك المسلوك الذي تنقي الحسك منه
وضع قاراً على وجه الضحن وشكله بليمون حامض

صلصة البودينو

تاتي بسكر ناعم قدر ثلاثة ارباع اوقية ويبيضين الصفار
معهما تضعه فوق السكر وحركه حتى يموت وضع فوقه نصف
ملعقة طحين وحر كمهم وضع اوقية خمر فوقهم وخفق في الشريط
على النار حتى يفور مثل الحليب وتكون مستحضر الحلو في صحن
قتضع السلسة فوقه

صلصة للحلو بودينو

حضر خمس ملاعق سكر وصفار اربعة بيضات وضعهم فوق
السكر واخفقهم حتى يموت السكر قتضع كباية نبيذ وتخفقه وتضعه
في طنجرة على نار خفيفة وتحرك في الشريط على نسق واحد .
وعند ما يغلي ويقور ارفعه وضعه فوق الحلو

سلطة اسبانية

ضع التوابل في وعاء كبير حتى يكون مدى لتحريكها وخلطها
ثم ضمها في وعاء على جانب وضع الحس في وعاء آخر على جانب
اخر ولا تضع التوابل على الحس الا عند وقت الطعام لئلا تذهب
ير خاصته وطراوته . ولا تقص الحس بالسكين بل قطعه بيديه

وارمي ساقه وبعد ما تفسله مراراً بالماء البارد نشفه وبعد الاكل
 يقليل صب عليه التوابل ورش على وجهه الترخون . اما التوابل
 فتصنع بمزج كيات متساوية من الخل القوي والماء وملعقة صغيرة
 من القفل الحار والملح واربعة اضعاف الخل والماء من الزيت الحلو
 كفتا السمك المسلوق

افرم بصلة وصرها في السمن وضع معها ملعقة طحين واجلبهم
 مع البصلة على النار وضع حلياً فوقهم وحركهم ثم ضع السمك
 المقروم فوقهم وحرك واكسر بيضتين فوقهم واعمل مثل
 السنبوسك واقلي

سمك المسلوق

احضر سمكة كبيرة قدر عازتك قشرها وملحها وعند سلقها
 لفها بخزقة وضعها في طنجرة وضع معها خلاً وقطع يمونة
 حامضة وبصلة وورقة غار وقليل من الكرفس والبقدونس والجزر
 الافرنجي وماء كفاية ودعها تغلي حتى تستوي

سمك طرطور

اجلب سمك وبعد ما تقشره ملحها واشوه وحضر صنوبراً
 ودقه في هاون حتى ينعم جيداً ثم ضمه في صحن واعصر فوقه
 ليموناً حامضاً ودق حصين توم قبل وضع الصنوبر اذا شئت
 وحركهم مع بعضهم وقطع السمك وان اردت تمزجهم مع بعضهم
 فالخاطر لك

صيادية السمك

أقلي السمك وقطعه وافرم بصل بكثرة واقفه بزيت السمك
ليخمر واتسمه بالنصف لعلي القسم الواحد بالماء والنصف الآخر
يفلي مع السمك المقل حتى يمدق فتضع عليه قليلاً من الحامض
والطحينة ثم نصف القسم الآخر الذي غلى مع البصل وتقلقل
على مائه رزاً

سمك فريدن في الفرن مع بندورة

اجلب سمكة كبيرة ابرشها وملحها ووقت خبزها ضعها في
صيلة وحضر بندورة واقفها وضع الزوم مع السمكة ثم تحشي
البندورة وحشوتها بهذه الاشكال اتوافرم قليل من البصل الناعم
جداً وقليل من الخبز والبقدونس وضع بهاراً وملحاً واحشي بهذه
البندورة وصف دابر السمكة ثم اعصر ليمونا حامضاً وقليل من
الزيت راشاً على البندورة وضع السمكة في الفرن واجزها

طريقتان للسمك المشوي

اجلب سمكة واحضرها واعمل لها طريقة من بصل محمر
وصنوبر وضعهم فوق السمكة هـ واكسر مع قليل من الطحينة
حامضاً عازتك وزيتاً حلواً واخفقه في بعضهم واسكبهم فوق
السمكة ورش حب زمان حامض او قشر السمك وملحه وبعد ما
يشرب ملحاً ضعه في صحن واعصر فوقه ليمونا حامضاً وقليل
من الزيت الحلو وضعه في المصبع على النار وتكون النار خفيفة وقلبه

كلما احمر وضع له من الصلصة كلما قلبته

حشو الديك بعد نزع عظامه

خذ ديكاً كبيراً سميناً وخص اللحم وأذبحه وحضره للاحشو
ثم خذ سكيناً ماضية جداً شفرتها ضيقة ورأسها رقيق وابتيدي من
عنقه بتجريد اللحم عن العظم ثم دُر إلى المكتفين والجناحين وجرد
لحمهما عن عظامهما واكنط اللحم عن العظم رويداً رويداً كلما
جردته . ثم جرده عن عظام الصدر والظهر وبافي البدن ثم عن
الفخذين . ويقتضي لتجريد اللحم عن العظم كما ذكر صبر طويل
وممارسة وبراعة ويلزم ان تنزل السكين دائماً إلى العظم وان يجرّد
اللحم عنه تجرّداً ولا يحز ولا يقطع . وبعد ما تشهي من ذلك
امسك عظام العنق وانتفها تنفاً شديداً فيخرج هيكل الديك في
يدك ويقع لحمه متجماً بعضه على بعض . انظر في هذا اللحم وخط
كل مزق تجذّه في الجلد بالابرة والخيط

وبعد ما تخيطه جيداً ابتيدي بحشو الجناحين ثم بحشو
تجاويف البدن ثم بمحشو الفخذين واحشه جيداً وسوّ اجزاءه
شيئاً فشيئاً حتى يصير هيئته كهيئة الديك بعظامه وخط بدنه بعد
ذلك وسره ثانية حتى يصير بهيئته الطبيعية وربطه واقفه واظبحه
على ما تريد . وعلى ما تقدم تحشي | الحملان او الجداء بعد نزع
عظامها

فروج صلصة

افرم بضلة وضع سمناً وذبلها وقطع فروجاً قطعاً فوق البصلة
وافرم بقدونس حتى تحمر وتقليل من الماء لتستوي فتسكبها في
صحن وتعمل صلصة وضعها فوقها

كوك بلبن

اجلب بيضة او اثنتين واخفقه وضع لبناً قليلاً فوقهم واذا
كان قليلاً من مصل الزبدة والملح الاعتيادي وضع الطحين رويداً
رويداً وحرك حتى يصير مقداً فضع له من كربونات الصودا
حتى تنقطع حوضته ولا باس اذا كان الان حامضاً فان كربونات
الصودا تصلحه واذا اردت ان يقلبه في قالب يكون اشد من القلي
اقراص في الطواية واستعمله في القلي ان كان قالب او طواية تدهن
دهناً في زبدة او سمن ويوكل سخن مع سكر او دبس

الدجاج المحشي

اخضر دجاجة ناضجة وانتفها وشقها من زامونها فنازلاً
وجردها من العظم واحشها ٣ اواق لحم هبر طري جداً منق من
الشلوش بعد دق اللحم في الجرن حتى تنعم وبل قطعة من الخبز
الافرنجي بزوم لمة واعصرها ودقها فوق اللحم وضع قليلاً من
الزبدة وقليلاً من الكنيك او النيزد الابيض ومد الدجاجة على لوح
ورق اللحم المدقوقة احمي الحشوة فوقها وضع كم لارداي دهن
وهبر القطعة مثل الاصبع وضعهم مبسطين فوق الحشوة وضع قلب

الدجاجة وتصبها المسلوقة فوق الحشوة وضع فلفلًا وبهاراً مع
 فستق مقشور وطبق الدجاجة على بعضها بعض وخطها ولفها
 بفوطة واسلقها حتى تستوي ثم ضعها بوعاء واكسها بصحن وضع
 صينية حجير فوق الصحن للنقل حتى تبرد وعند الأكل قطعها
 قطعاً رقيقة ويوضع امامها صلصة من زوم الدجاج وغراء السمك
 وما شاكل

ديك حبش روستو

الاحسن ان يذبح ديك الحبش قبل طبخه بيوم وكيفية
 عمله على انواع فالبيض بحشونه في خبز افرنجي اذ يفرمونه او
 يفتونه حتى ينعم كبرغل الكبة ويدقون قليلاً من القصعين اليابس
 حتى ينعم مع فلفل وملح وزبدة قدر الزوم ويسخنونه حتى يسيل
 ثم يوضع على الخبز ويحبل في ماء سخن قليلاً

ويصل على شكل آخر من لحم وصنوبر وراز وبهارات ومن
 لحم وگدنا ومن لحم فلاتا قطعة اربعة او خمسة اواق تدق حتى
 تنعم وتصير مثل الملوقة فتقسم ويسلق نصفها بقليل من الماء حتى
 يتنجح زومها فتقشر قطعة خبز افرنجي وتقطعها في زوم اللحم وهو
 سخن وتجعلها مع الهبر المدقوق وتضع قدح نبيذ او گنيالك وملقعة
 زبدة وفسق وقليل من الجنبون وتفرمه ناعماً وما شئت من
 البهارات تجبله ماء مع ملح وتضعه في تنكة مع ماء قليل وادهنه
 بسمن او بدهن وضعه في الفرن على شرط ان تسقه في زومه

وهو في القرن حتى يستوي

رز بصافير

اتلي العصافير بالسمن وفلفل عليها ارزاً

المقلبات

لا يخفى ان انواع المقلبات كثيرة فيصح القلي بالسمن والدهن
والزبدة والزيت والسيرج ونحب ان نكتب نبذة عن هذا لمن يحب
تحضير طعاماً بالمعجلة وأكثر استعمال المقلبات بالزيت وكيفية القلي
ان تسخن الزيت او السمن النخ في مقلاة او طواية وتقطع من
الشكل الذي تقيه شحف وتضعه فوق الزيت او السمن النخ حتى
يحمّر فيكون استوى فن ذلك الباذنجان يصح اذ يقشر او بلا
تقشير ويشرح وهكذا الكوسا والبندورة والبطاطا والقرنبيط
والبصل والقلقاس وامثال هذه جميعها وقس عليها انواع اللحوم
والبيض النخ والتموامات والزلاية والمعكرون وما اشبه . هذه
النبذة تلزم اكثر للوحيدين وقد يشوي الباذنجان والبيض والبطاطا
والكما والفطر النخ تقريباً وتهوينا للاكل



في انواع الحلو

حلو بودينو

قطع لب رغيف (افرنجي) قطعاً صغيرة وادهنها بزبدة

وضمها في اسفل طنجره مدهونة بالزبدة ورش فوقها زيباً
 صغيراً واعد ذلك اي الحبز بالزبدة وفوقه الزبيب بقدر ما تشاء
 ثم اصف اليه خمس بيضات مخفوقة في اوقية سكر مع نحو ثلث
 اواق من الحليب ولبيل من جود الطيب . واخبز الكل
 في فرن

بودينو مسلق

حضر اوقيتين حليب واوقية طحين فرنسوي وثمان بيضات
 مسلوقة وضمها على فوطه مدهونة بالزيت بعد نقعها بالماء البارد ثم
 اصف اليها قبضتين من الزبيب واسلقها في طنجرة حتى تنضج

بودينو سميد مع زبيب

رش اوقية من السميد فوق ثلث اواق زبيب وانت تقليبه
 بالسمن واصف اليها نحو اوقية سكر . ثم ارفعها عن النار حتى
 تبر واصف اليها ثلث بيضات او اثنتين وقليل من جوز الطيب
 مبروشاً وبعد مزج الكل اخبزه في طنجرة مدهونة بالسمن
 حتى يحمن

بودينو آخر

اخفق مع اربع بيضات في ثمان ملاعق سكر واربعة قناجين
 حليب وضع فوقها الزلال مخفوقاً واسبغ معلقة طحين فرنسوي
 واصفها مع عصير ليمونة حامضة الى الحلو واخبز الكل في
 صحن او تنكة

رز بدن

اغلي حلياً واضف اليه ارزاً حتى يشتد واضف اليه مع
ست بيضات وسكراً وجوز الطيب (بعد تبريد الارز والحليب)
وامزج الكل خافقاً اياه في زلال البيض واخبره في وعاء
مدهون بالزيت

گرسٔ بدن

اغلي حلياً ورش فوقه سميداً حتى يجمد فبرده واضف
اليه قليلاً من الحليب وشيئاً من المعطرات وحركه واضف اليه
مع ثمان بيضات مخفوقاً في زلال اثنتين وضع سكراً وقليلاً من
الزبيب . ثم اخفق زلال البيضات الست واضفه الى الخلو وحرك
الكل واخبره في قالب مدهون بالزبدة واذا شئت سلقه فضع
القالب في ماء سخن واشل ناراً من فوقه نحو ساعتين واخضره
للمائد م سخناً

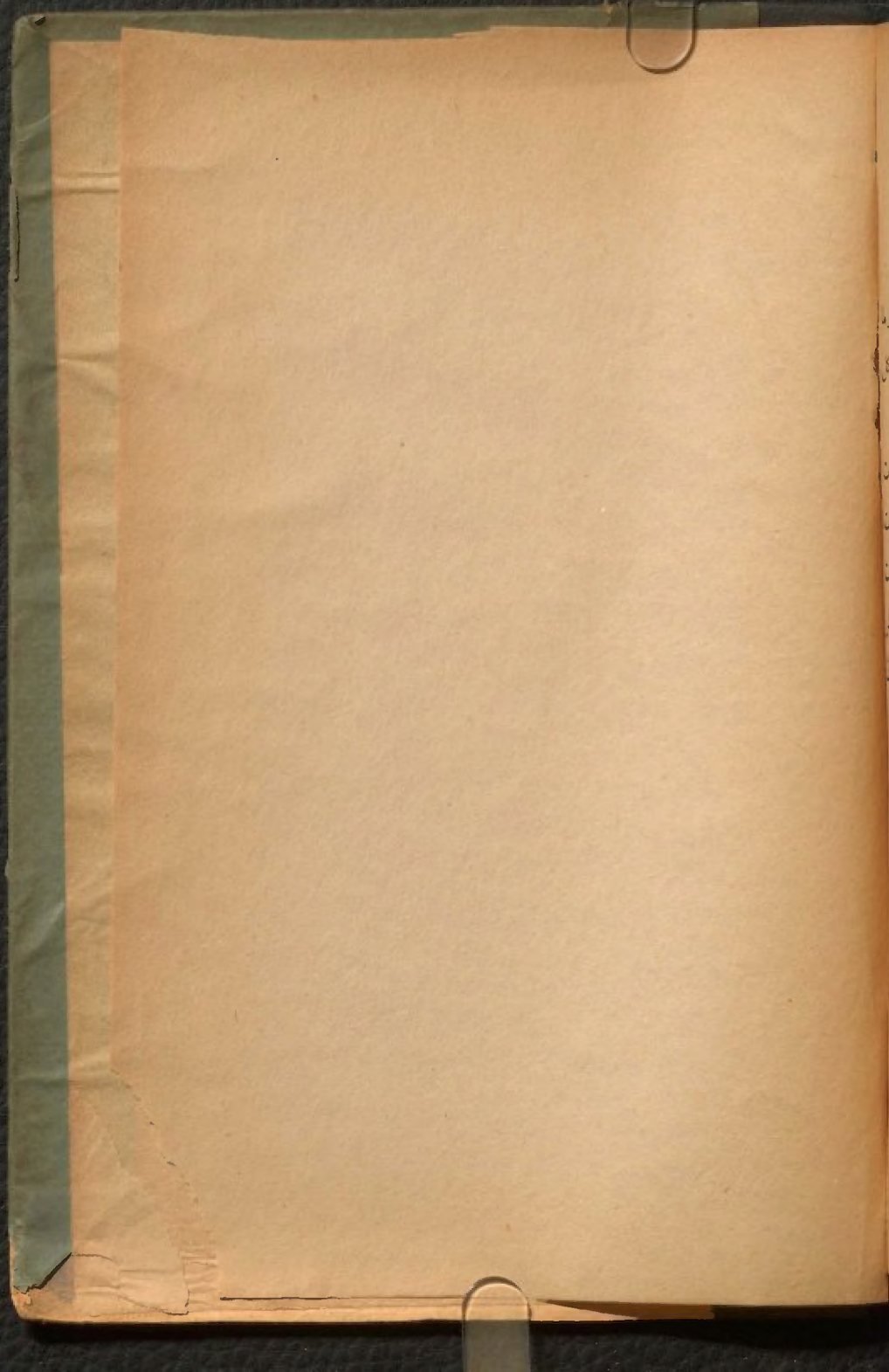
گريم بدن

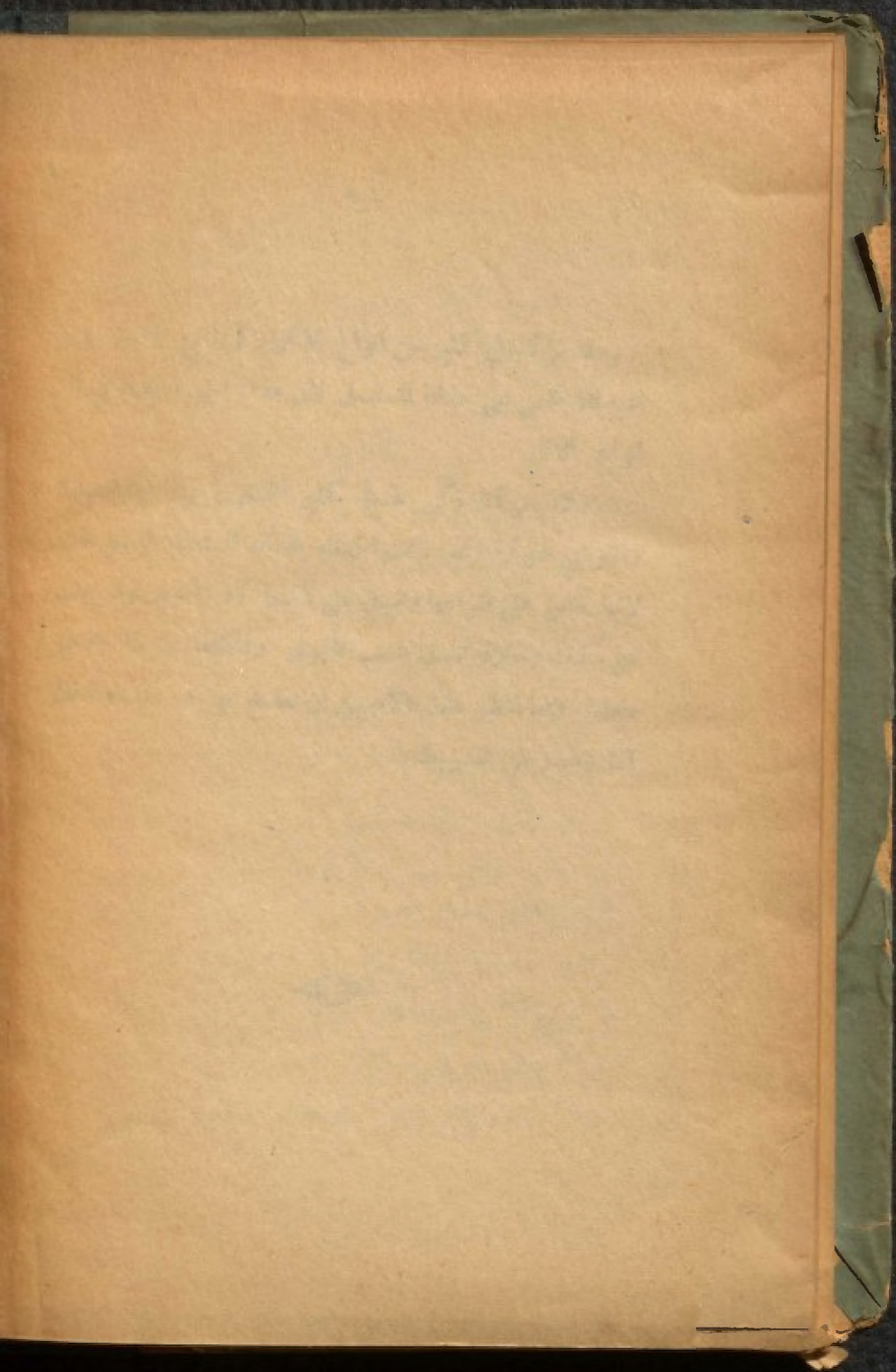
ضع على النار اوقية حليب ممزوجة بخميس ملاعق سكر
ومثلها طحين فرنساوي وحركها حتى تجمد وبردها واحمها
بالمكاوي الحامية واضف اليها مع ١٦ بيضة واجبل الجميع . ثم
اخفق الزلال واخفق الجميع وضع طبقة من الزبيب وضع الجميع
ضمن فوطه في وعاء مدهون بزبدة وان شئت عمل
له صلصة

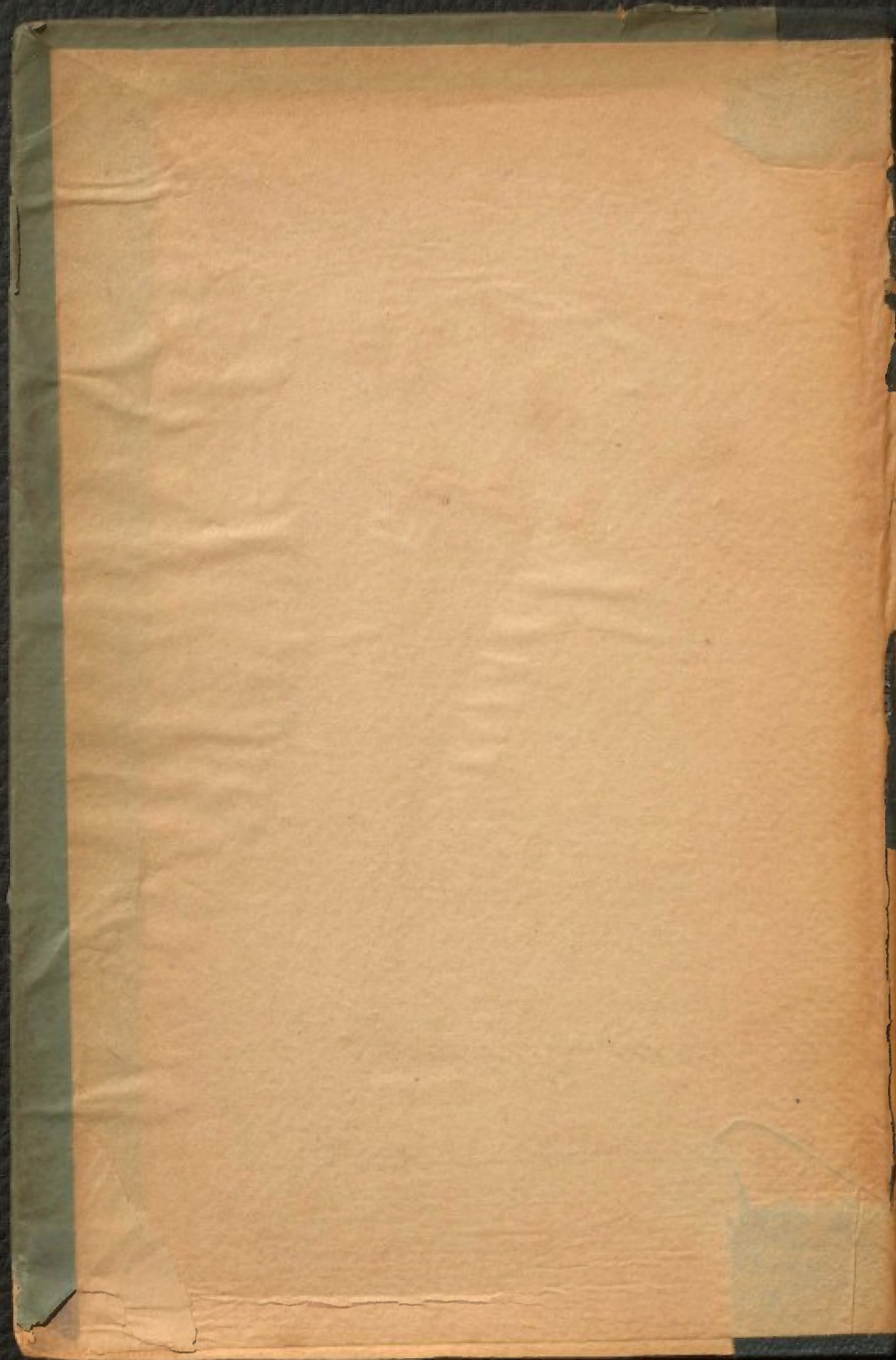
قد تركنا في كثير من انواع الاكل ذكر الملح والبهار وما
اشبه فلا نخفى على حذاقة المستعمل لان هذا واجب استعماله في كل
انواع الاكل

وكذا تركنا ذكر طبخ كثير كالقول برز والمجشيات
والارضي شوكة وغير ذلك اكتفاء بحذاقة المستعملين المطبوعات
لانها تقاس على انواعها وتعمل على شكلها كذا الحلويات والمربيات
من كمك وخلاقة تعمل حسب الذوق واشكالها منوعة بخاطر
عامل . واما المطبوعات فالاحسن ان تطبخ على نار معتدلة وبذلك
لذة وحذر من التشويط









باره عروش بعض مؤلفات امين الخوري تعاليم من مكتبة الاداب خاصته

٢٠	سلام القراءة الجزء الاول	بصور
١	« « « «	«
٢	« « « «	«
٣	« « « «	«
٤	« « « «	«
٥	« « « «	«
٦	مبادئ القراءة الفرنسية	بصور
٣	القراءة الفرنسية اول سنة	بصور
٤	« « « «	«
٥	« « « «	«
١	المفتاح الذهبي لانتقان التكلم في الفرنسية العربي	
١	انشاء المكاتب مختصر صفحاته	٢٨
٣	« « « «	«
٦	« « « «	«
١٥	المتكبر او انشاء المكاتب فرنساوي عربي	٢٢٠
٢	مختصر في علم الحساب	
١٠	ترجمان المسافرين في لغات العرب والانكليز والفرنساويين	
	الجزء الاول في المفردات	
١٠	« « « «	«
١٥	« « « «	«
	ان هذا الترجمان لفظه الفرنسية مكتوب بحروف عربية وكذلك	
	لفظه الانكليزي مكتوب بحروف عربية ايضاً	
	ومن رام الوقوف على جميع المطبوعات فيطلب قائمة المكتبة فيترسل له مجاناً	
	امين الخوري	